CLIPSO® ESSENTIAL

Pressure cooker
Autocuiseur
Χύτρα ταχύτητας
Düdüklü tencere
طنجرة ضغط
دیگ زودپز



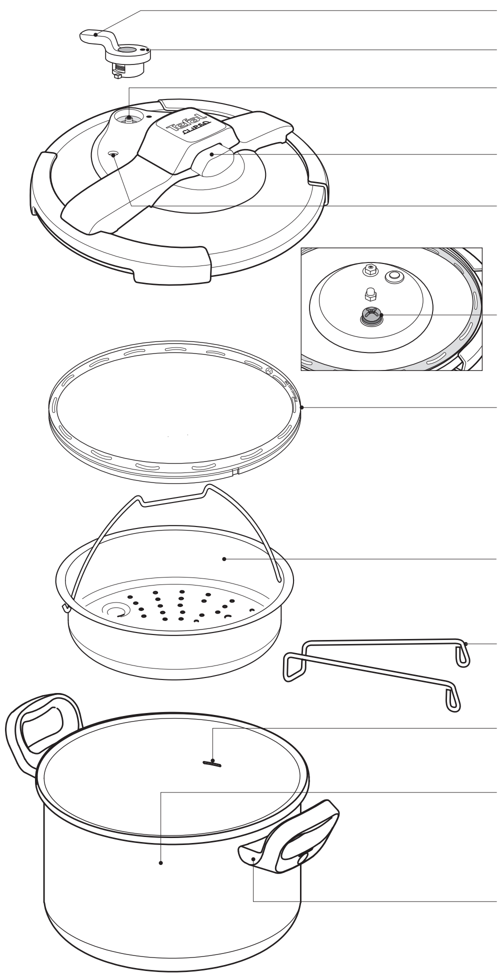
User's Manual
Guide de l'utilisateur
Εγχειρίδιο χρήσης
Kullanım talimatları
كُتيّب الإستعمال
دستورالعمل های استفاده

www.tefal.com

February 2014 - Réf. : 4138028 - Realization : Espace Graphique.

EN
FR
EL
TR
AR
FA

Description / Description / Περιγραφή / Tanımlama / شرح / وصف أجزاء المنتج



depending on model / selon modèle / ανάλογα με το μοντέλο / modele göre değişir / بر طبق مدل / حسب الموديل

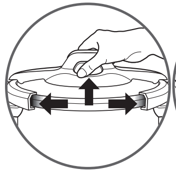
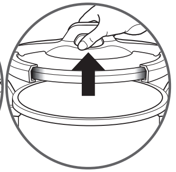
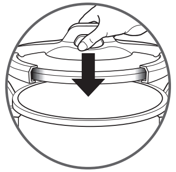
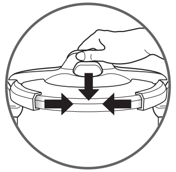
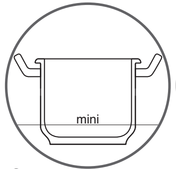

fig. 1

fig. 2

fig. 3

fig. 4


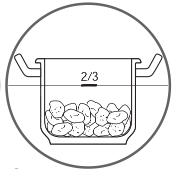
fig. 5


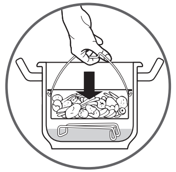
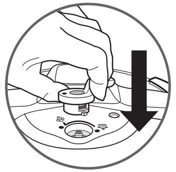
fig. 6

fig. 7*

fig. 8

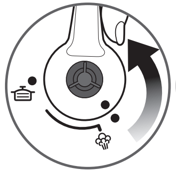
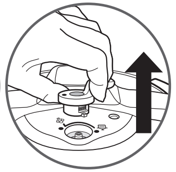
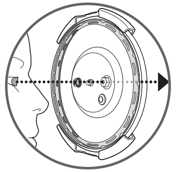
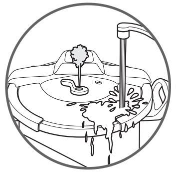
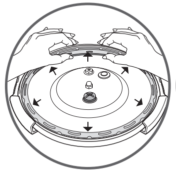
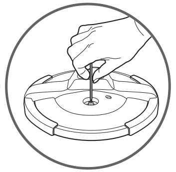
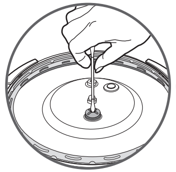
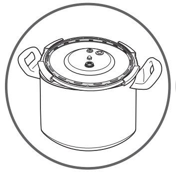
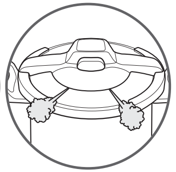
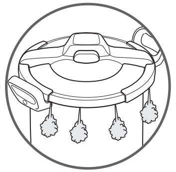
fig. 9

fig. 10

fig. 11

fig. 12

fig. 13

fig. 14

fig. 15

fig. 16

fig. 17

fig. 18

fig. 19

fig. 20

depending on model / selon modèle / ανάλογα με το μοντέλο / modele göre değişir / بر طبق مدل /حسب الموديل

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

For your safety, this device complies with the applicable standards and regulations:
- Pressure vessel appliance
- Materials in contact with food
- Environment

- This product has been designed for domestic use only.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the “User's Guide”.
- As with any cooking appliance, ensure close supervision if you are using the pressure cooker with children nearby.
- Do not put your pressure cooker into a hot oven.
- When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Wear gloves if necessary.
- Regularly check that the pan handles are fixed properly. Tighten if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any purpose other than that for which it is designed.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure. Refer to section “Closing”.
- Always make sure that the valve is in the decompression position before opening your pressure cooker.
- Never force the pressure cooker open. Make sure that the internal pressure has returned to normal. Refer to section “Safety”.
- Never use your pressure cooker without liquid: this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding ...) in your pressure cooker.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, etc., never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette, give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, stewed fruit, etc.) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. Refer to section “Before cooking”.
- Do not use the pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not interfere with the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only original TEFAL spare parts suitable for your model. Particularly, use a TEFAL pan and lid.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking to avoid damaging your pan.
- You can use the pan to cook food without the lid. Do not use the lid if you do not intend the food to be cooked under pressure.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

A. Operating valve
B. Valve positioning mark
C. Steam release outlet
D. Lid opening/closing button
E. Pressure indicator
F. Safety valve
G. Seal
H. Steam basket*
I. Trivet*
J. Maximum fill mark
K. Pan
L. Pan handle*

Specifications

Pressure cooker base diameter - references

Capacity	Ø Pan diameter	Ø Base diameter	CLIPSO ESSENTIAL	Pan and lid material
6 L	24 cm	18 cm	P44247	
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	Stainless steel
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Technical information:
Maximum operating pressure: 55 kPa:(8 psi)
Maximum safety pressure: 110 kPa:(16 psi)

Compatible heat sources

- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction except Aga type cookers.



Never heat your pan when empty, as you risk damaging your product.

- Your pressure cooker can be used on all heat sources except Aga hobs but including induction.
- On a solid hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.

*depending on model

- On ceramic and halogen hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.

For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centered.

TEFAL Accessories

- The following Clipso pressure cooker accessories are available. Contact the helpline - see contact list.

Accessories		Reference number
Gasket	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Steam basket*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trivet*		792691

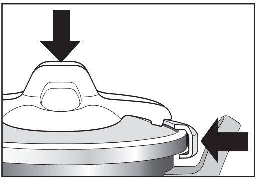
- To replace parts or for repairs, contact the helpline - see contact list.
- Use only original TEFAL parts suitable for your model.

Use

Opening

- Press the opening button **(D)** on the lid **- fig. 1.**
- Lift the lid keeping the button pressed down **- fig. 2.**

Closing



- Press the opening/closing button **(D)** on the lid and place it on the pan **- fig. 3.**
- Apply a little force on the top of the lid before releasing the button **(D)** to trigger the locking mechanism.
- Release the opening/closing button **(D)** on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan **(K)** **- fig. 4.**

*depending on model

Minimum and maximum filling

- Minimum 250 ml (2 glasses) - fig. 5.
- Maximum 2/3rd of the depth of the pan **(J)** - fig. 6.

For some foods:

- For foodstuffs that expand during cooking, like rice or soups or dried vegetables or stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you carry out a fast pressure release (refer to section "End of cooking").

Using the steam basket*

Food placed in the steam basket* must not touch the pressure cooker lid.

- Pour 750 ml of water into the base of the pan **(K)**.
- Place the trivet* **(I)** in the base of the pan.
- Place the basket* **(H)** on the trivet* - fig. 7.

Using the operating valve

- Place the valve **(A)** on the steam release outlet **(C)** aligning the two symbols ● .
- Press the valve down fully - fig. 8 and turn until it stops at - fig. 9.

To cook food:

- Turn the valve positioning mark ● until it stops at .

To remove the operating valve (when it is no longer pressurised):

- Press down on the operating valve **(A)** and align the two symbols ● - fig. 10.
- Remove it - fig. 11.

*depending on model

First use

- Place the trivet* **(I)** in the base of the pan.
- Fill the pressure cooker up to 2/3rd full with water **(J) - fig. 6**.
- Place the steam basket* **(H)** on the trivet* **(I) - fig. 7.**
- Close the pressure cooker.
- Fit the operating valve **(A)** and turn until it stops at **- fig. 9**.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts escaping through the valve, reduce the heat source and set a timer for 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Gradually turn the valve positioning mark ● until it stops at adjusting the speed at which you want to release the pressure.
- When the pressure indicator **(E)** drops, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker **- fig. 1 - 2** and rinse it.

Note: the appearance of stains on the inside of the pan does not alter the quality of the metal in any way. They are simply scale deposits. To remove the deposits, you can use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

Position your pressure cooker so that the steam is released away from you.

Before cooking

- Every time you use your cooker, first visually check in good daylight that the steam release outlet **(C)** is not blocked **- fig. 12.**
- Also check that the safety valve **(F)** moves freely - (refer to section “Cleaning and maintenance”).
- Fill the pressure cooker with the food and the necessary amount of liquid for cooking (see Minimum and Maximum filling' section..
- Close the pressure cooker **- fig. 3 - 4.**
- Fit the operating valve **(A) - fig. 8.**
- Press the valve down fully and turn until it stops at **- fig. 9.**
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

*depending on model

During cooking

- When steam escapes through the operating valve continuously, and a regular hissing sound (PSCHHHT) is heard, reduce the heat source.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

The pressure indicator (E) prevents the pressure cooker from increasing in pressure if it is not properly closed.

As with any cooking appliance, watch over it carefully especially if you are using your pressure cooker around children.

Steam is very hot as it exits the steam release outlet.

End of cooking

The pressure indicator (E) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

If the pressure indicator (E) does not drop, place the base of your pressure cooker into a sink filled with cold water - fig. 13.
Never interfere with the pressure indicator.

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to cooking position ≘ then release the steam using the fast pressure release method described opposite.

To release the steam:

- After the heat has been turned off you have two alternatives:

- Slow pressure release:

- Gradually turn the operating valve **(A)** adjusting the speed at which you want to release the pressure until it stops at ♨ . Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you.
- When the pressure indicator **(E)** drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.

This method is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes. If you notice any food or liquid start to spray out from the valve when you are releasing steam, set the selector to cooking position ≘ then wait a minute and then gradually turn the operating valve again, making sure that nothing else spurts out.

- Fast pressure release:

- Place your pressure cooker in a sink under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid **- fig. 13**.
- When the pressure indicator **(E)** drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.

Turn off the water and then, turn the positioning mark ● of the operating valve **(A)** until it stops at [steam symbol].

• You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

This method is used for soups, rice, pasta, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.

If in doubt about which method of pressure release is correct, use the fast pressure release method.

• **When cooking frothy or starchy foods,** do not release the pressure by turning the operating valve (A). Instead lift the pressure cooker away from the heat source, leave the operating valve (A) in the cooking position and let the cooker cool slowly at room temperature (takes about 15 minutes) until the pressure indicator drops down. Reduce the recommended cooking time a little.
• You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

To ensure the correct operation of your pressure cooker, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

• Wash the pressure cooker (pan and lid) after each use using warm water with washing-up liquid in it. Follow the same procedure for the basket*.
• Never use bleach or products containing chlorine.
• Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the pan:

• Wash with a sponge pad and washing-up liquid.
• If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar or a special stainless steel cleaning product.

To clean the outside of the pan:

• Wash using a sponge and washing-up liquid. Clean it with a special stainless steel cleaning product.

The browning and marks which may appear following long term use do not affect the operation of the pressure cooker.

Regularly check that the pan handles are attached properly. Tighten them again if necessary.

For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

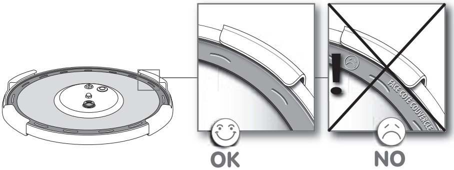
*depending on model

To clean the lid:
- Wash the lid using a sponge and washing-up liquid.

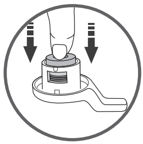
To clean the lid seal:
- After each use, clean the seal **(G)** and its groove using a sponge, warm water and washing-up liquid..
- To refit the seal, refer to **- fig. 13 - 14**. Ensure that the words "face côté couvercle" [facing lid side] are against the lid.
- Replace the pressure cooker seal every year or if it shows signs of splitting or damage.

You can wash the pan and the lid in the dishwasher after you have removed the seal and the operating valve.

Never put the seal in the dishwasher.



To clean the operating valve (A) :
- Remove the operating valve **(A) - fig. 10 -11.**
- Wash the operating valve **(A)** under running tap water **- fig. 15.**
- Check that it moves freely: see drawing on the right.



To clean the steam release (C) outlet on the lid:
- Remove the valve **(A) - fig. 10 - 11.**
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet **(C)** is clear and round **- fig. 12.** If necessary, clean with a toothpick **- fig. 16** and rinse.

To clean the safety valve (F):
- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by pressing hard, using a cotton bud, on the pin, which should move freely **- fig. 17.**

If the safety valve accidentally comes out of its housing partly or fully, this may cause a leak without any danger. Contact the helpline - see contact list.

To change the seal of your pressure cooker:
- Change the seal of your pressure cooker every year or if it has any splits or is damaged.
- Always use an original TEFAL seal suitable for your model.

For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

To store your pressure cooker:
- Turn the lid over on the pan - fig. 18.

You must have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Safety

The pressure indicator (E) prevents you the pressure cooker from increasing in pressure if is still under pressure.

The pressure indicator (E) prevents from opening the pressure cooker if it still under pressure.

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**
  - The jaws must be in contact with the rim of the lid. If this is not the case, there is steam leakage from the pressure indicator and the pressure cooker will not build up pressure.
- **Opening safety:**
  - If the pressure cooker is under pressure, the opening button cannot be pressed.
  - Never try to force the pressure cooker open.
  - Above all do not interfere with the pressure indicator.
  - Make sure that the internal pressure has fallen.
- **Two safety devices operate to prevent overpressure:**
  - First device: the safety valve **(F)** releases the pressure and steam escapes - fig. 19.
  - Second device: the seal allows steam to escape from between the lid and the pan - fig. 20.

If one of the overpressure safety systems is triggered:
- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down completely.
- Open it (refer to section “Opening”).
- Check and clean the operating valve **(A)**, the steam release outlet **(C)**, the safety valve **(F)** and the seal **(G)**.
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to a TEFAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

Recommendations for use

1 - **Steam is very hot when it leaves the operating valve.**
2 - **As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.**
3 - **As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.**
4 - **Watch out for the jet of steam.**
5 - **To move the pressure cooker, use the two pan handles.**
6 - **Never leave food in your pressure cooker.**
7 - **Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the and steam stainless steel.**
8 - **Do not leave the lid soaking in water.**
9 - **Change the seal every year or if it has any splits or is damaged.**
10 - **You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.**
11 - **It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.**

Guarantee

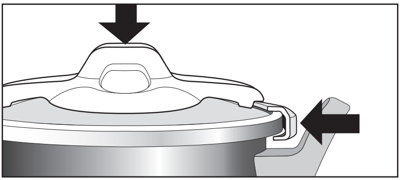
- TEFAL pressure cookers have a 10 year guarantee from the date of purchase against any faulty materials or workmanship related to the pot or any premature damage of the metal base provided the product is used in accordance with the manufacturer's recommended product instructions. This guarantee does not include any damage due to inappropriate use or resulting from knocks, falls or by placing the product in the oven.

- It should be noted that the normal life of the gasket, pressure control, valves, handles or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal. It should also be noted that for models with an electronic timer, the timer is guaranteed for the first year only. Accessories such as the basket, trivet and steam basket are also guaranteed for 12 months only.

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the lid
Production year and batch	Inside of the lid
Capacity Model reference Maximum safety pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the exterior base of the pan

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	Press the opening/closing button **(D)** on the lid and place it on the pan **- fig. 3**. Apply a little force on the top of the lid before releasing the button **(D)** to trigger the locking mechanism. Release the opening/closing button **(D)** on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan **(K)** **- fig. 4** 
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid in it:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If this problem persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is on [symbol]. - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the edge of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned in the lid, (refer to section "Cleaning and Maintenance")

EN

Problems	Recommendations
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - **fig. 13**. Clean the operating valve **(A)** - **fig. 15** and the steam release outlet **(C)** - **fig. 16** and check that the safety valve pin drops without difficulty - **fig. 17**.
If steam leaks from around the lid, check:	The correct closure of the lid. The position of the lid seal. The seal is correctly fitted in the lid. The cleanliness of the lid, the seal and its groove in the lid. The rim of the pan is in good condition and not damaged.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator is in the lowered position. Otherwise, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - **fig. 13**. Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food has burned in the pressure cooker:	Leave the pan to soak before cleaning it. Never use bleach or products containing chlorine.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let the pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop and open the pressure cooker. (refer to section “Opening ”). Check and clean the operating valve, the steam outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

Delicious Recipes

All the recipes are intended for 4 people. For pressure cookers with a capacity of less than 6 litres, reduce the proportions by a third.

Soup

Lentil Soup

500 gm lentil, 50 gm white rice, 6 glasses of water, ½ teaspoon salt, ½ teaspoon cumin powder, finely chopped onion, 1 dessert spoonful (10 ml) oil, ½ small bunch finely chopped parsley, toasted bread (optional).

Serves 4.
Preparation: 30 min.
Cooking: 20 min.

Clean and wash the lentils before you put them in the Pressure cooker with 750 ml cold water. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 30 min. Release the pressure using the fast release method. During this time, fry the chopped onion in the oil. Pour the lentils with their liquid into a electric blender, and process for 2 minutes then sieve to remove the skins. Pour them into the pressure cooker, add the fried onions and the rice, stir with a wooden spoon on medium heat, when it boils, fit the lid and close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for the specified time. Release the pressure using the fast release method. Open the lid, add the pepper, salt, and cumin and then the parsley. Stir. Serve with toasted bread.

Vegetable Soup

4 potatoes 1 leek , 4 carrots, 1 turnip, 1litre of water, salt, pepper.

Serves 4.
Preparation: 15 min.
Cooking: 10 min.

Peel and wash the vegetables.Cut the potatoes and the turnip into large dice. Thinly slice the carrots and the leek. Pour 1 litre of water into the pressure cooker, and then add the vegetables, the salt and the pepper. Seal the pressure cooker. As soon as the valve begins to whistle, reduce the heat and cook for the recommended amount of time. Decompress under water.

Poultry

Stuffed chicken

2 whole 'chickens each weighing 1 kg, ¼ cup pine kernels, ¼ cup peeled pistachio, 250 gm minced meat, 1 glass of rice, 2 glasses of water, ½ cup oil, 1 tea spoon of flour, 1 teaspoon of each : salt, pepper, cinnamon, turmeric, cardamon powder, 1 laurel leaf.

Serves 4.
Preparation: 20 min.
Cooking: 25 min + 30 min + 10 min. in oven

Heat the oil in the pressure cooker on a high heat and brown the pine kernels and keep aside. Then brown the pistachios and set aside. Fry the minced meat on all sides and add the salt with ½ the quantity of the pepper, then pour in 250 ml of water. Wash the rice and drain it, then add it to the meat, and stir. Close the pressure cooker bring to full pressure and then lower the heat and cook on medium heat for 25 minutes. While cooking wash the chicken and clean the inside. When the rice is ready, mix it with pine kernels, pistachios and pepper. Stuff the chicken with rice, and close the opening of the chicken by securing with string. Put the 2 chickens in the pressure cooker, add the bay leaf and 250 ml of water. After boiling, remove the scum, add salt and close the pressure cooker. Bring to full

pressure and then cook on low heat for 30 minutes. As soon as it is done, take out the chicken and put them on an oven tray brushed with a little oil, cook in a preheated oven at 180 C for 10-15 minutes to brown. While cooking, prepare the gravy. Put one teaspoon of flour in the liquid from the cooked chicken, stir on medium heat until thickened.
Serve in a big dish decorated with chopped parsely. Gravy is optional.
Variation: you can stir fry vermicelli in oil before adding to the gravy to cook.

Vegetables

Stuffed Cabbage

1 whole cabbage weighing 1.5 kg, ¼ cup oil, 8 garlic gloves, peeled and crushed, ½ glass of lemon juice, 1 tablespoon ful of tomato puree, 1 teaspoon of dry mint, 375 ml of water..

Stuffing: *1 ½ glasses of rice, 500 g minced meat, salt, pepper, cinnamon.*

Serves 5.
Preparation: 30 min.
Cooking: 15 min.

Cut the thick ribs off the cabbage and separate the leaves, boil in water for one minute, and keep 5 large leaves aside, cut the remaining leaves into medium size pieces. Prepare the stuffing and stuff the cabbage remaining leaves (spread the leaf out flat and put the stuffing in its centre then fold). Arrange the stuffed cabbage leaves inside the pressure cooker then add the oil. Dissolve the tomato puree in 375 ml of water, add the garlic and the dried mint and pour in the pressure cooker. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 15 minutes. Release the pressure.
Carefully transfer the cooked stuffed cabbage and liquid into a large dish.
Serve with yogurt.

Fish*

Citrus cod parcels

4 cod fillet steaks each weighing 150 g, 1 grapefruit, 1 orange, the juice of 1 lime, 2 tomatoes, 1 onion, 2 chopped shallots, 60 g butter, a few leaves of fresh basil, salt and pepper, 750 mls of water.

Serves 4.
Preparation: 25 min.
Cooking: 7 min.

Cut the tomatoes into slices. Peel the onion and chop into very small pieces. Peel the grapefruit and the orange and remove the pith. Separate into segments, making sure that you keep all the juice.
Take four sheets of aluminum foil and place 3 slices of tomato on the centre of each sheet, slightly overlapping one another. Cover with some of the onion and the chopped shallots. Add a few leaves of basil and place the cod fillets on top. Lift up the edges of each parcel in order to pour 1 dessert spoonful of grapefruit/orange juice on top of the fish without spilling. Add a few drops of lime juice, and season with salt and pepper. Arrange 1 wedge of grapefruit, 2 wedges of orange and 15 g fresh butter on top of each fish fillet. Close the parcels firmly before placing them gently in the steam basket. Pour 750 ml of water into the pressure cooker. Place the steam basket on its stand inside the pressure cooker, making sure that it is not touching the water. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for the specified time. Immerse the pressure cooker into a bowl of cold water to cool it down quickly before opening. Remove the steam basket from the pressure cooker and gently place 1 cod parcel onto each plate. Open the parcels at the table using scissors. They can be served with an avocado salad.

*depending on model

Meat & vegetables

Peas with meat & tomatos

2 kg washed fresh peas, 500 g. meat cut into medium size cubes, 3 carrots (diced or thinly sliced), 1 ½ kg fresh tomatoes, 4 garlic gloves, salt, pepper, cinnamon, 60 ml of vegetable oil, 375 ml water, 1 small bunch fresh coriander (finely chopped).

Serves 5.
Preparation: 15 min.
Cooking: 40 min.

Peel and cut the tomato and process in a blender. Boil the meat in 450 ml water in the pressure cooker without the lid on, remove the scum. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 20 minutes. Remove the meat and keep warm, clean the pressure cooker, then add the carrots, peas, oil and put it on a medium heat and cook for 5 minutes without the lid on. Add the tomato, garlic, coriander, and the 375 ml water, then close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 15 minutes. Serve with hot rice.

Home made desserts

Sweet Rice

1 cup of rice, 5 glasses water, 2 cups of sugar, 600 gm white cheese, 5 pieces of arabic musk, ½ glass of rose water.

Serves 7.
Preparation: 20 min.
Cooking: 90 min.

If the cheese is salty, cut it in to thin slices and soak in water, change the water every 15 minutes unto the cheese becomes sweet, drain and keep aside. Wash the rice several times. Pour water into the pressure cooker then add the rice and stir. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 45 minutes. Put the rice in a blender to make it smooth. Then put the rice in the pressure cooker on medium heat, stir with a wooden ladle, add the sugar and stir. If the rice is too hard add ½ glass (60 ml) of water. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 60 minutes. Add the musk powder with one spoon of sugar then the rose water and stir. Add the cheese slowly step by step to dissolve in the mixture. Pour in dishes and serve.

Mufattaqah

500 g sesame juice, 500 g rice, 1 kg sugar, ¼ glass turmeric, ½ teaspoon cinnamon, 5 glasses water, 1 cup of pine kernels.

Serves 10.
Preparation: 20 min.
Cooking: 180 min.

Wash the rice several times and soak in warm water for 3 hours. Drain the rice and put it in the pressure cooker, on high heat, add the turmeric, and 10 glasses of water, stir a little. When it boils close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 30 minutes. Add the sesame juice, the sugar, and the cinnamon, stir well with a wooden ladle, then put the pressure cooker on the heat, stir the mixture until boiling. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 60 minutes. Open the pressure cooker and put it on low heat and stir the Mufattaqah with a wooden ladle to prevent sticking, stir continuously for 45 minutes (depends on Quality of sesame oil) until it becomes one full unit and the yellow oil (sesame oil) of the Mufattaqah comes out. Add the pine kernels, mix it. Pour in dishes and let it cool, then serve.

Table of Cooking Times*

Fresh Vegetables

		Cooking	Time
Artichoke		- steam*	18 min.
		- immersion**	15 min.
Asparagus		- immersion	5 min.
Beets		- steam	20 - 30 min.
Broccoli			3 min.
Carottes			6 min.
Celery		- steam	6 min.
		- immersion	10 min.
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.
	whole	- immersion	1 ½ min.
Chou vert	sliced		6 min.
	whole		7 min.
Brussels sprouts			7 min.
Cauliflower		- immersion	3 min.
Courgettes		- steam	6 ½ min.
		- immersion	2 min.
Endives			12 min.
Spinach		- steam	5 min.
		- immersion	3 min.
Semi-dried beans		- immersion	20 min.
Green beans			7 min.
Turnips		- steam	7 min.
		- immersion	6 min.
Peas			1 ½ min.
Leeks			2 ½ min.
Pumkin (puree)			8 min.
Potatoes (quartered)		- steam	10 min.
		- immersion	6 min.
Flageolet beans (dried pulses)		- immersion	45 min.
Green lentils (dried vegetable)		- immersion	10 min.
Split peas (dried vegetable)		- immersion	14 min.
Rice (dried vegetable)		- immersion	7 min.
Wheat (dried vegetable)			15 min.

Frozen Vegetables

		Cooking	Time
Broccoli		- steam	3 min.
Carrots (sliced)		- steam	6 min.
Baby carrots (whole)		- steam	10 min.
Mushrooms		- steam	6 min.
Brussels sprouts		- immersion	6 min.
Cauliflower		- steam	5 min.
Courgettes		- steam	11 min.
Spinach (leaves)			9 min.
Flageolet beans		- steam	12 min.
Artichoke hearts		- steam	6 min.
Butter beans		- steam	8 min.
Flat beans		- steam	6 min.
Extra-fine green beans		- steam	6 min.
Peas		- steam	4 min.
Leeks (sliced)		- steam	24 min.

*steam = in the steam basket **immersion = in water

*depending on model

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l’autocuiseur à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N’utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l’autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression ( ) avant d’ouvrir votre autocuiseur.
- N’ouvrez jamais l’autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N’utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N’utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes, …laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), l’autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- **A.** Soupape de fonctionnement
- **B.** Repère de positionnement de la soupape
- **C.** Conduit d'évacuation de vapeur
- **D.** Bouton d'ouverture/fermeture
- **E.** Indicateur de présence de pression
- **F.** Soupape de sécurité
- **G.** Joint
- **H.** Panier vapeur*
- **I.** Trépied*
- **J.** Repère maximum de remplissage
- **K.** Cuve
- **L.** Poignée de cuve*

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO ESSENTIAL	Matériau cuve et couvercle
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 55 kPa
Pression maximum de sécurité : 110 kPa

Sources de chaleur compatibles

- L'autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.



Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.

*selon modèle

- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

-

Accessoires		Référence
Joint	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Panier vapeur*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trépied*		792691

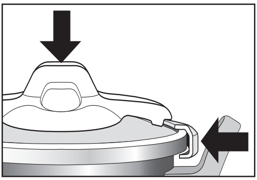
- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** **- fig. 1.**
- Soulevez le couvercle en maintenant le bouton enfoncé **- fig. 2.**

Fermeture



- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et positionnez-le sur la cuve **- fig. 3.**
- Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton **(D)** pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve **(K)** **- fig. 4.**

*selon modèle

Remplissages minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - **fig. 5.**
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, marquage **(J)** - **fig. 6.**

Pour certains aliments :

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Fin de cuisson").

Utilisation du panier vapeur*

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur.

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve **(K)**.
- Posez le trépied* **(I)** au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* **(H)** sur le trépied* - **fig. 7.**

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape **(A)** sur le conduit d'évacuation de vapeur **(C)** en alignant les deux pictogrammes ● .
- Appuyez à fond - **fig. 8** et tournez jusqu'à la butée du pictogramme [pictogramme autocuiseur] - **fig. 9.**

Pour cuire les aliments :

- Positionnez le repère de positionnement de la soupape ● jusqu'à la butée du pictogramme [pictogramme autocuiseur] .

Pour retirer la soupape de fonctionnement :

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement **(A)** et alignez les deux pictogrammes ● - **fig. 10.**
- Retirez-la - **fig. 11.**

*selon modèle

Première utilisation

- Posez le trépied* **(I)** au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve **(K)** d'eau jusqu'aux 2/3 **(J)** - **fig. 6**.
- Positionnez le panier* **(H)** sur le trépied* **(I)** - **fig. 7.**
- Fermez l'autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement **(A)** et positionnez-la en butée sur ⏏ - **fig. 9**.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Placez progressivement le repère de positionnement de la soupape ● en butée face au pictogramme en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - **fig. 1 - 2** et rincez-le.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(C)** n'est pas obstrué - **fig. 12.**
- Vérifiez que la soupape de sécurité **(F)** est mobile (voir le paragraphe “Nettoyage et entretien”).
- Remplissez votre autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - **fig. 3 - 4.**
- Mettez en place la soupape **(A)** - **fig. 8.**
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la butée du pictogramme ⏏ - **fig. 9.**
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

*selon modèle

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

Fin de cuisson

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

Si l'indicateur de présence de pression (E) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig. 13.
N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson puis effectuez une décompression rapide.

Pour libérer la vapeur :
Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

- Décompression lente :
- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer sur le pictogramme .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

- Décompression rapide :
- Placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide **- fig. 13**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(E)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Coupez l'eau et ensuite, tournez le repère de positionnement ● de la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'au pictogramme .
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur **- fig. 1 - 2.**

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur **- fig. 1 - 2.**

FR

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

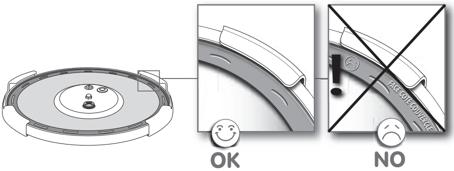
- Lavez l'autocuiseur (cuve et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :
- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :
- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(G)** et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter **- fig. 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :
- Retirez la soupape de fonctionnement **(A) - fig. 10 -11.**

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients.

Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.

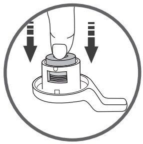
Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Vous pouvez passer la cuve et le couvercle au lave-vaisselle une fois que vous aurez retiré le joint et la soupape de fonctionnement.

Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

*selon modèle

- Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet **- fig. 15.**
- Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement **(A)** : dessin ci-contre.



Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (C) situé sur le couvercle :
- Enlevez la soupape **(A) - fig. 10 - 11.**
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(C)** est débouché et rond **- fig. 12**. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent **- fig. 16** et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (F) :
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur la bille qui doit être mobile **- fig. 17.**

Pour changer le joint votre autocuiseur :
- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou s'il présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :
- Retournez le couvercle sur la cuve **- fig. 18**.

Si par mégarde, la soupape de sécurité venait à sortir de son logement en partie ou totalement, cela provoquerait une fuite sans aucun danger. Rendez-vous dans un centre de service agréé avec votre produit.

N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Sécurité

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l'ouverture :**

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en force.

- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

• **Deux sécurités à la surpression :**
  - Premier dispositif : la soupape de sécurité **(F)** libère la pression **- fig. 19.**
  - Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- fig. 20.**

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

• Arrêtez la source de chaleur.
• Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
• Ouvrez (voir paragraphe "Ouverture").
• Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(C)**, la soupape de sécurité **(F)** et le joint **(G)**.
• Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

Recommandations d'utilisation

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
9 - Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.
10 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

FR

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve
  - Toute dégradation prématurée du métal de base
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture attestant la date d'achat.**

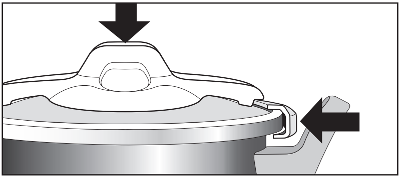
Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, etc.
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre de Service Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication	Sur le bord supérieur du couvercle
Capacité Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le fond extérieur de la cuve

FR TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et positionnez-le sur la cuve **- fig. 3.** Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton **(D)** pour déclencher le mécanisme de verrouillage. Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve **(K) - fig. 4.** 
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante - La soupape de fonctionnement est positionnée en butée sur . - L'autocuiseur est bien fermé - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés - Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende **- fig. 13.** Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A) - fig. 15** et le conduit d'évacuation de vapeur **(C) - fig. 16** et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité **(F)** s'enfonce sans difficulté **- fig. 17.**

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression redescende **- fig. 13**. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir l'autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez (voir paragraphe "Ouverture"). Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.

8 recettes savoureuses

Toutes les recettes sont réalisées pour 4 personnes.Pour les cocottes d'une capacité inférieure à 6 litres, diminuer les proportions d'un tiers.

Soupes

Soupe de lentilles

500g de lentilles, 50g de riz blanc, 6 verres d'eau, ½ cuillère à café de sel, ½ cuillère à café de cumin en poudre, 1 oignon finement haché, 1 cuillère à soupe (10 ml) d'huile, ½ bouquet de persil haché finement, pain grillé (optionnel).

4 personnes
Préparation: 30 min.
Cuisson: 20 min.

Nettoyer et laver les lentilles avant de les mettre dans la cocotte-minute Authentique avec 6 verres d'eau. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape commence à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 20 min. Décompresser sous l'eau. Durant ce temps, faire frire l'oignon haché dans l'huile. Mixer pendant 2 minutes les lentilles avec le liquide de cuisson dans un blender puis égoutter à l'aide d'une passoire pour enlever les peaux. Verser le résultat dans la cocotte-minute, ajouter l'oignon, le riz et l'huile, remuer avec une cuillère en bois, chauffer à feu moyen, quand la préparation arrive à ébullition, mettre le couvercle et fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape commence à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 10 minutes. Décompresser sous l'eau. Ouvrir la cocotte-minute, ajouter le poivre, le sel, le cumin et le persil. Remuer. Servir avec du pain grillé.

Soupe de légumes

4 pommes de terre, 1 poireau, 4 carottes, 1 navet, 1 litre d'eau, sel et poivre.

4 personnes
Préparation: 15 min.
Cuisson: 10 min.

Peler et laver les légumes. Couper les pommes de terre et le navet en gros cube. Couper finement les carottes et le poireau en tranches. Mettre 1 litre d'eau dans la cocotte-minute, ajouter les légumes, le sel et le poivre. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire le temps indiqué. Décompresser sous l'eau.

Volaille

Poulet farci

1 gros poulet entier, ¼ tasse de pignons de pin (60g), ¼ tasse de pistaches pelées (60g), 250g de viande hachée, 1 verre de riz, 2 verres d'eau, ½ tasse d'huile (125mL), 1 cuillère à café de farine, 1 cuillère à café de chaque : sel, poivre, cannelle, curcuma, cardamome en poudre, 1 feuille de laurier.

4 personnes
Préparation: 20 min.
Cuisson: 65 min.

Chauffer l'huile dans la cocotte-minute à feu vif et faire dorer les pignons de pin. Les réserver. Puis faire de même avec les pistaches. Faire frire la viande sur tous les côtés et ajouter le sel avec la moitié de la quantité de poivre. Retirer la viande. Verser 2 verres d'eau. Laver le riz et l'égoutter, puis l'ajouter dans la cocotte-minute et remuer. Fermer la cocotte-minute, dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire 25 minutes. Pendant la cuisson, laver le poulet et le nettoyer. Quand le riz est prêt, mélanger le avec les pignons de pain, les pistaches et le poivre. Farcir le poulet avec le riz, et fermer le poulet par sécurité avec de la ficelle. Mettre le poulet dans la cocotte-minute, ajouter la feuille de laurier et 2 verres d'eau. Après ébullition, retirer la mousse, ajouter le sel et fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler,

réduire la source de chaleur et laisser cuire 30 minutes. Décompresser, sortir le poulet et le placer sur une plaque au four avec un peu d'huile, garder au four pendant 10 minutes pour faire dorer. Durant la cuisson préparer la soupe. Mettre une cuillère à café de farine dans le jus de cuisson du poulet, remuer à température moyenne jusqu'à ce que cela épaississe.Servir dans un grand plat décoré avec le persil haché.
Soupe optionnelle: vous pouvez faire dorer des vermicelles avec de l'huile avant d'ajouter la soupe.

Legumes

Chou farci

1 chou entier d'1,5 kg, 1 tasse d'huile (60mL), 8 gousses d'ail pelées et écrasées, ½ verre de jus de citron, 1 cuillère à soupe de purée de tomate, 1 cuillère à café de menthe sèche.
Farce : *1 verre ½ de riz, 500g de viande hachée, sel, poivre, cannelle.*

5 personnes
Préparation: 30 min.
Cuisson: 15 min.

Retirer les nervures épaisses du chou et séparer les feuilles, faire bouillir dans de l'eau sans couvrir pendant une minute et réserver, couper les feuilles en morceaux moyens. Préparer la farce et farcir les feuilles de chou (disposer sur une assiette plate et mettre la farce au centre puis resserrer). Arranger les feuilles de chou farcies dans la cocotte-minute puis ajouter l'huile. Mélanger la purée de tomate dans 3 verres d'eau, ajouter l'ail et la menthe sèche et verser sur les feuilles de chou farcies. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire 15 minutes. Décompresser sosu l'eau. Verser délicatement le chou farci cuit et son jus dans une large assiette. Servir avec du yaourt.

Poisson*

Papillotes de cabillaud aux agrumes

4 filets de cabillaud de 150g chacun, 1 pamplemousse, 1 orange, 1 jus d'un citron, 2 tomates, 1 oignon, 2 échalotes hachées, 60g de beurre, quelques feuilles de basilic frais, sel et poivre.

4 personnes
Préparation: 25 min.
Cuisson: 7 min.

Couper les tomates en tranches. Peler l'oignon et hacher le en très petits morceaux. Peler le pamplemousse et l'orange et retirer les pépins. Séparer les quartiers en gardant tout le jus. Prendre 4 feuilles d'aluminium et placer 3 tranches de tomates au centre de chacune d'entre elles, légèrement les unes sur les autres. Couvrir avec une partie de l'oignon et des échalotes hachées. Ajouter quelques feuilles de basilic frais et placer les filets de cabillaud par-dessus. Soulever le bord de chaque coin de manière à pouvoir verser 1 cuillère à café de jus d'orange et de pamplemousse sur le poisson sans avoir d'écoulement. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter un morceau de pamplemousse, 2 morceaux d'orange et 15g de beurre frais sur chaque filet. Fermer les papillotes avant de les placer délicatement dans le panier vapeur. Verser 750mL d'eau dans le fond de la cocotte-minute. Placer le panier vapeur dans la cocotte-minute et s'assurer qu'il ne touche pas l'eau. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire 7 minutes. Décompresser avant d'ouvrir. Retirer le panier vapeur de la cocotte-minute et servir une papillote par assiette. Ouvrir les papillotes à table à l'aide de ciseaux. Elles peuvent être servies avec une salade d'avocat.

*selon modèle

FR

Viande et légumes

Petits pois avec viande et tomates

2kg de petits pois frais, 500g de viande coupée en cubes de taille moyenne, 3 carottes (coupées en dés ou en fines tranches), 1 kg ½ de tomates fraîches, 4 gousses d'ail, sel, poivre, cannelle, 1 verre ½ d'huile végétale, 3 verres d'eau, 1 bouquet de coriandre.

5 personnes
Préparation: 15 min.
Cuisson: 40 min.

Peler et couper les tomate et les mixer dans un blender. Faire bouillir la viande dans 450mL d'eau dans la cocotte-minute Authentique, retirer la mousse. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape commence à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 20 minutes. Retirer la viande et garder chaud, nettoyer la cocotte-minute, puis ajouter les carottes, les petits pois, l'huile et faire revenir en remuant sur feu moyen pendant 5 minutes. Ajouter la purée de tomate, l'ail, la coriandre et 3 verres d'eau, puis fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape commence à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 15 minutes. Servir avec du riz chaud.

Desserts fait maison

Riz moelleux

1 tasse de riz, 5 verres d'eau, 2 tasses de sucre, 600g de fromage blanc, 5 morceaux de musc arabe, ½ verre d'eau de rose.

7 personnes
Préparation: 20 min.
Cuisson: 90 min.

Si le fromage est salé, couper le en fines tranches et tremper le dans de l'eau, changer l'eau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le fromage devienne doux, égoutter et réserver. Laver le riz plusieurs fois. Verser de l'eau dans la cocotte-minute puis ajouter le riz et remuer. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire 45 minutes. Décompresser sous l'eau et verser le riz dans un blender pour le mixer. Puis remettre le riz dans la cocotte-minute sur feu moyen, remuer avec une cuillère en bois, ajouter le sucre et remuer. Si le riz est trop épais et dur ajouter ½ verre d'eau. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire 45 minutes. Ajouter le musc en poudre avec une cuillère à café puis l'eau de rose et remuer. Ajouter le fromage petit à petit pour dissoudre le mélange. Verser dans des assiettes et servir.

Mufattaqah

500g de jus de sésame, 500g de riz, 1kg de sucre, ¼ verre de curcuma, ½ cuillère à café de cannelle, 5 verres d'eau, 1 tasse de pignons de pin.

10 personnes
Préparation: 20 min.
Cuisson: 180 min.

Laver le riz plusieurs fois et le tremper dans de l'eau chaude pendant 3 heures. Egoutter le riz et le placer dans la cocotte-minute sur feu vif, ajouter le curcuma et 10 verres d'eau, remuer un peu. Quand le mélange arrive à ébullition, fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 30 minutes. Décompresser sous l'eau et ajouter le jus de sésame, le sucre et la cannelle, remuer bien le tout avec une cuillère en bois, puis placer la cocotte-minute sur le feu, remuer le mélange jusqu'à ébullition. Fermer la cocotte-minute. Dès que le soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire pendant 60 minutes. Décompresser sous l'eau et ouvrir la cocotte-minute ; continuer de chauffer à feu doux en remuant le Mafattaqah avec une cuillère en bois pour éviter que le mélange ne colle à la cuve, remuer continuellement pendant 45 minutes (cela dépend de la qualité du jus de sésame) jusqu'à ce que cela devienne un ensemble homogène et que l'huile jaune (huile de sésame) ressorte du Mafattaqah. Ajouter les pignons de pins, mélanger le tout. Verser dans des assiettes et laisser refroidir puis servir.

Table des temps de cuisson*

Légumes frais

		Cuisson	Temps
Artichauts		- vapeur*	18 min.
		- immersion**	15 min.
Asperges		- immersion	5 min.
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.
Brocolis			3 min.
Carottes			6 min.
Céleri		- vapeur	6 min.
		- immersion	10 min.
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.
	entiers	- immersion	1 ½ min.
Chou vert	émincés		6 min.
	effeuillé		7 min.
Chou Bruxelles			7 min.
Chou fleur		- immersion	3 min.
Courgettes		- vapeur	6 ½ min.
		- immersion	2 min.
Endives			12 min.
Epinards		- vapeur	5 min.
		- immersion	3 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.
Haricots verts			7 min.
Navets		- vapeur	7 min.
		- immersion	6 min.
Petits pois			1 ½ min.
Poireaux			2 ½ min.
Potiron (purée)			8 min.
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	10 min.
		- immersion	6 min.
Flageolets verts (lég. secs)		- immersion	45 min.
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.
Blé (lég. secs)			15 min.

Légumes surgelés

		Cuisson	Temps
Brocolis		- vapeur	3 min.
Carottes rondelles		- vapeur	6 min.
Carottes jeunes entières		- vapeur	10 min.
Champignons		- vapeur	6 min.
Choux Bruxelles		- immersion	6 min.
Chou fleur		- vapeur	5 min.
Courgettes		- vapeur	11 min.
Epinards en branches			9 min.
Flageolets		- vapeur	12 min.
Fonds d'artichaut		- vapeur	6 min.
Haricots beurre		- vapeur	8 min.
Haricots plats		- vapeur	6 min.
Haricots verts extra-fins		- vapeur	6 min.
Petits pois		- vapeur	4 min.
Poireaux coupés		- vapeur	24 min.

*selon modèle

*Aliment dans le panier vapeur **Aliment dans l'eau

Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:
- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Περιβάλλον

• Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
• Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στον "Οδηγό χρήσης".
• Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατάτη χρήση της χύτρας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
• Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φούρνο.
• Να μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
• Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
• Η χύτρα ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο "Κλείσιμο".
• Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα.
• Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο "Ασφάλεια".
• Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
• Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
• Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την χύτρα σας για να μαγειρέψετε συνταγές που περιέχουν γάλα
• Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητος. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προς το τελείωμα του μαγειρέματος.
• Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
• Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκύθα ή κολοκυθάκια, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.
• Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα…), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
• Για πηχτά τρόφιμα (φάβα, ραβέντι…), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
• Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο "Πριν από το μαγείρεμα".
• Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
• Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
• Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι .
• Οι ατμοί από οινοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλκοόλ.
• Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον κάδο.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

Διάγραμμα περιγραφής

A. Βαλβίδα λειτουργίας
B. Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας
C. Έξοδος εκτόνωσης ατμού
D. . Κουμπί ανοίγματος/κλεισίματος
E. Δείκτης πίεσης
F. Βαλβίδα ασφαλείας
G. Λάστιχο
H. Καλάθι ατμού*
I. Τρίποδο*
J. Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης
K. Δοχείο χύτρας
L. Χερούλι δοχείου χύτρας*

Προδιαγραφές

Διάμετρος βάσης χύτρας ταχύτητας - αναφορές

Χωρητι-κότητα	Ø Διάμετρος δοχείου χύτρας	Ø Διάμετρος βάσης	CLIPSO ESSENTIAL	Υλικό δοχείου και καπακιού
6 λ.	24 εκ.	18 εκ.	P44247	Ανοξείδωτο ατσάλι
7,5 λ.	24 εκ.	18 εκ.	P43948	
9 λ.	24 εκ.	18 εκ.	P44249	

Τεχνικές πληροφορίες:
Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 55 kPa
Μέγιστη πίεση ασφάλειας: 110 kPa

Συμβατές πηγές θερμότητας

- Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.



- Σε συμβατικές εστίες μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε εστία με διάμετρο ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.

Ποτέ μη θερμαίνετε τη χύτρα σας όταν είναι άδεια, καθώς κινδυνεύετε να προκαλέσετε βλάβη στο προϊόν.

*ανάλογα με το μοντέλο

EL

- Σε υαλοκεραμικές εστίες, βεβαιωθείτε ότι η βάση του δοχείου της χύτρας είναι καθαρή και στεγνή.
- Σε εστίες γκαζιού, η φλόγα δεν θα πρέπει να ξεπερνά τη διάμετρο του δοχείου της χύτρας.

Για όλες τις πηγές θερμότητας, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας είναι σωστά κεντραρισμένη.

Ανταλλακτικά TEFAL

- Τα παρακάτω εξαρτήματα της χύτρας ταχύτητας Clipso είναι διαθέσιμα στα καταστήματα:

Εξαρτήματα		Κωδικός προϊόντος
Δακτύλιος στεγανοποίησης	6 λ. - 7,5 λ. - 9 λ.	X1010006
Καλάθι ατμού*	6 λ. - 7,5 λ. - 9 λ.	792654
Τρίποδο*		792691

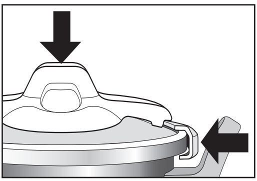
- Για την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επισκευές, επικοινωνήστε με ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Χρήση

Άνοιγμα

- Πατήστε το κουμπί ανοίγματος **(D)** που βρίσκεται επάνω στο καπάκι - **εικ. 1**.
- Ανασηκώστε το καπάκι κρατώντας το κουμπί πατημένο προς τα κάτω - **εικ. 2**.

Κλείσιμο



- Πατήστε το κουμπί ανοίγματος/κλεισίματος **(D)** που βρίσκεται επάνω στο καπάκι και τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο της χύτρας- **εικ. 3**.
- Ασκήστε λίγη πίεση στο επάνω μέρος του καπακιού προτού αφήσετε το κουμπί **(D)** ώστε να ενεργοποιηθεί ο μηχανισμός ασφάλισης.
- Αφήστε το κουμπί ανοίγματος/κλεισίματος **(D)** που βρίσκεται επάνω στο καπάκι και

*ανάλογα με το μοντέλο

βεβαιωθείτε ότι οι σφιγκτήρες έχουν ασφαλίσει σωστά κάτω από τον δακτύλιο του δοχείου της χύτρας **(K)** - **εικ. 4**.

Ελάχιστη και μέγιστη πλήρωση

- Ελάχιστη πλήρωση 25 cl (2 ποτήρια) - **εικ. 5**.
- Μέγιστη πλήρωση στα 2/3 του βάθους του δοχείου της χύτρας **(I)** - **εικ. 6**.

Για ορισμένες τροφές:

- Για τροφές οι οποίες διογκώνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως το ρύζι ή τα αποξηραμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, κ.λπ., μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τη μέση. Για σούπες, σας συνιστούμε να προβείτε σε ταχεία αποσυμπίεση (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).

Χρήση του καλαθιού ατμού*

Οι τροφές που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού* δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με το καπάκι της χύτρας ταχύτητας.

- Προσθέστε 75 cl νερό στη βάση του δοχείου της χύτρας **(K)**.
- Τοποθετήστε το τρίποδο* **(I)** στη βάση του δοχείου της χύτρας.
- Τοποθετήστε το καλάθι* **(H)** επάνω στο τρίποδο* - **εικ. 7**.

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα **(A)** επάνω στην έξοδο εκτόνωσης ατμού **(C)** ευθυγραμμίζοντας τα δύο εικονογράμματα .
- Πιέστε τη βαλβίδα προς τα κάτω μέχρι το τέλος - **εικ. 8** και περιστρέψτε την έως ότου σταματήσει στο - **εικ. 9**.

Για να μαγειρέψετε:

- Περιστρέψτε την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας έως ότου σταματήσει στο .

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

- Πιέστε προς τα κάτω τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και ευθυγραμμίστε τα δύο εικονογράμματα - **εικ. 10**.
- Αφαιρέστε την - **εικ. 11**.

*ανάλογα με το μοντέλο

Πρώτη χρήση

EL

- Τοποθετήστε το τρίποδο* **(I)** στη βάση του δοχείου της χύτρας.
- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας έως τα 2/3 με νερό **(E)** - **εικ. 6**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού* **(H)** επάνω στο τρίποδο* **(I)** - **εικ. 7**.
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και περιστρέψτε την έως ότου σταματήσει στο **- εικ. 9**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας την οποία έχετε ανάψει στη μέγιστη ένταση.
- Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και ρυθμίστε το χρονόμετρο στα 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, κλείστε την εστία.
- Περιστρέψτε σταδιακά την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας ● έως ότου σταματήσει στην επιλογή της ταχύτητας με την οποία θέλετε να εκτονωθεί η πίεση.
- Μόλις ο δείκτης πίεσης **(E)** πέσει ξανά, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας - **εικ. 1 - 2** και ξεπλύνετέ την.

Πριν από το μαγείρεμα

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη χύτρα, να ελέγχετε πρώτα στο φως της ημέρας ότι η έξοδος εκτόνωσης ατμού **(C)** δεν είναι φραγμένη - **εικ. 12**.
- Επίσης, ελέγξτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας **(F)** μετακινείται ελεύθερα - (ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση»).
- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας.
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας - **εικ. 3 - 4**.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** - **εικ. 8**.
- Πιέστε τη βαλβίδα προς τα κάτω μέχρι το τέλος και περιστρέψτε την έως ότου σταματήσει στο - **- εικ. 9**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει καλά προτού δημιουργηθεί πίεση.
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας την οποία έχετε ανάψει στη μέγιστη ένταση.

*ανάλογα με το μοντέλο

Κατά το μαγείρεμα

- Εάν βγαίνει συνεχώς ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας και ακούγεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα ένας συριστικός ήχος (PSCHHHT), μειώστε την ένταση της εστίας.
- Ρυθμίστε ένα χρονόμετρο ανάλογα με τον χρόνο μαγειρέματος που αναφέρει η συνταγή σας.
- Κατά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι ανά τακτά χρονικά διαστήματα ακούγεται ο ήχος της βαλβίδας. Εάν δεν υπάρχει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς την ένταση της εστίας. Εάν ο ατμός είναι υπερβολικός, μειώστε την ένταση της εστίας.

Ο δείκτης πίεσης (E) αποτρέπει την αύξηση πίεσης στη χύτρα ταχύτητας αν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.

EL

Τέλος μαγειρέματος

Ο δείκτης πίεσης (E) αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.

Εάν ο δείκτης πίεσης (E) δεν πέφτει, βυθίστε τον πυθμένα της χύτρας ταχύτητας σε νεροχύτη γεμάτο με κρύο νερό - εικ. 13. Ποτέ μην πειράζετε τον δείκτη πίεσης.

Εάν αρχίσουν να εκτοξεύονται τροφές ή υγρά ενώ εκτονώνετε τον ατμό, περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση μαγειρέματος και προχωρήστε σε ταχεία αποσυμπίεση.

Για να εκτονώσετε τον ατμό:

Αφού σβήσετε την εστία, έχετε δύο εναλλακτικές:

- **Αργή εκτόνωση πίεσης:**

- Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** επιλέγοντας την ταχύτητα με την οποία θέλετε να εκτονώσετε την πίεση έως ότου σταματήσει στο .
- Μόλις ο δείκτης πίεσης **(E)** πέσει ξανά, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.

- **Γρήγορη εκτόνωση πίεσης:**

- Βυθίστε τον πυθμένα της χύτρας ταχύτητάς σας σε ένα νεροχύτη γεμάτο με κρύο νερό - **εικ. 13**.
- Μόλις ο δείκτης πίεσης **(E)** πέσει ξανά, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση. Κλείστε τη βρύση και κατόπιν περιστρέψτε την ένδειξη τοποθέτησης ● της βαλβίδας λειτουργίας **(A)** έως ότου σταματήσει στο .
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - **εικ. 1 - 2.**

- **Όταν μαγειρεύετε αφρώδεις ή αμυλώδεις τροφές,** μην εκτονώνετε την πίεση και περιμένετε να πέσει ο δείκτης της πίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα. Μειώστε ελαφρώς τον συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος.

- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - **εικ. 1 - 2.**

Καθαρισμός και συντήρηση

EL

Καθαρισμός της χύτρας ταχύτητας

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της χύτρας ταχύτητας, ακολουθήστε αυτές τις συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

- Να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας (Δοχείο χύτρας και καπάκι) μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για το καλάθι*.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλώριο.
- Μην υπερθερμαίνετε το δοχείο της χύτρας όταν είναι άδειο.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου της χύτρας:

- Πλύνετέ το με φίμπρα και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Εάν το εσωτερικό του ατσάλινου δοχείου της χύτρας έχει ιριδίζουσα επίστρωση, καθαρίστε το χρησιμοποιώντας λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του δοχείου της χύτρας:

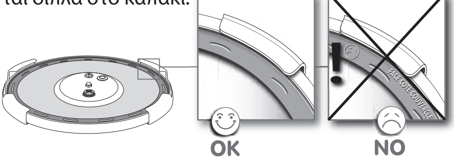
- Πλύνετέ το με ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι με ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο του καπακιού:

- Μετά από κάθε χρήση, να καθαρίζετε το λάστιχο **(G)** και την εσοχή του.
- Για να επανατοποθετήσετε το λάστιχο, ανατρέξτε στην - **εικ. 13 - 14**. Βεβαιωθείτε ότι οι λέξεις «face côté couvercle» [προς την πλευρά του καπακιού] φαίνονται δίπλα στο καπάκι.



Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** - **εικ. 10 -11**.

Οι καφέ κηλίδες και τα σημάδια που ενδέχεται να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της χύτρας ταχύτητας.

Να ελέγχετε τακτικά ότι τα χερούλια του δοχείου της χύτρας είναι σωστά τοποθετημένα. Σφίξτε τα αν χρειαστεί.

Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, μην υπερθερμαίνετε το δοχείο της χύτρας ταχύτητας όταν είναι άδειο.

Μπορείτε να πλύνετε το δοχείο και το καπάκι της χύτρας ταχύτητας στο πλυντήριο πιάτων, αφού αφαιρέσετε το λάστιχο και τη βαλβίδα λειτουργίας.

Ποτέ μην τοποθετείτε το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων.

*ανάλογα με το μοντέλο

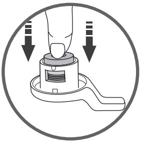
- Πλύνετε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** κάτω από το νερό της βρύσης - **εικ. 15**.
- Ελέγξτε ότι μετακινείται ελεύθερα: ανατρέξτε στην εικόνα στα δεξιά **(A)**.

Για να καθαρίσετε την έξοδο εκτόνωσης ατμού (C) που βρίσκεται επάνω στο καπάκι:
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα **(A)** - **εικ. 10 - 11**.
- Ελέγξτε οπτικά και στο φως της ημέρας ότι η έξοδος εκτόνωσης ατμού **(C)** είναι καθαρή και στρογγυλή - **εικ. 12.** Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε τη με μια οδοντογλυφίδα - **εικ. 16** και ξεπλύνετε.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (F):
- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού τοποθετώντας το κάτω από το νερό της βρύσης.
- Ελέγξτε τη σωστή λειτουργία της πιέζοντας με δύναμη, χρησιμοποιώντας μια μπατονέτα, επάνω στο άκρο της βαλβίδας, το οποίο θα πρέπει να κινείται ελεύθερα - **εικ. 17.**

Για να αλλάξετε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας:
- Να αλλάζετε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας κάθε χρόνο ή σε περίπτωση που έχει κοπεί.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε αυθεντικό λάστιχο TEFAL κατάλληλο για το δικό σας μοντέλο.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα ταχύτητας:
- Περιστρέψτε το καπάκι επάνω από το δοχείο της χύτρας - **εικ. 18**.



Εάν κατά λάθος η βαλβίδα ασφαλείας βγει εν μέρει ή εξ ολοκλήρου από τη θέση της, μπορεί να προκληθεί διαρροή χωρίς κανένα κίνδυνο. Προσκομίστε το προϊόν σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, μην υπερθερμαίνετε το δοχείο της χύτρας ταχύτητας όταν είναι άδειο.

Πρέπει να προσκομίσετε τη χύτρα ταχύτητάς σας για έλεγχο σε ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Ασφάλεια

Ο δείκτης πίεσης (E) αποτρέπει την αύξηση πίεσης στη χύτρα ταχύτητας αν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.

Η χύτρα ταχύτητας είναι εξοπλισμένη με διάφορες διατάξεις ασφάλειας:

- **Ασφάλεια κλεισίματος:**
  - Οι σφιγκτήρες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού. Σε διαφορετική περίπτωση, προκαλείται διαρροή ατμού στον δείκτη πίεσης και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να τεθεί υπό πίεση.
- **Ασφάλεια ανοίγματος:**
  - Εάν η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος δεν μπορεί να πατηθεί.
  - Ποτέ μην επιχειρήσετε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας ασκώντας πίεση.

EL

- Πάνω από όλα, μην αγγίζετε τον δείκτη πίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης έχει πέσει.

• **Δύο διατάξεις ασφάλειας κατά της υπερπίεσης:**
  - Πρώτη διάταξη: η βαλβίδα ασφαλείας (**F**) εκτονώνει την πίεση -**εικ. 19**.
  - Δεύτερη διάταξη: το λάστιχο επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού ανάμεσα στο καπάκι και στο δοχείο της χύτρας - **εικ. 20**.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφάλειας κατά της υπερπίεσης:

• Σβήστε την εστία.
• Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς.
• Ανοίξτε την (ανατρέξτε στην ενότητα «Άνοιγμα»).
• Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**), την έξοδο εκτόνωσης ατμού (**C**), τη βαλβίδα ασφαλείας (**F**) και το λάστιχο (**G**).
• Εάν, μετά από αυτούς τους ελέγχους και τον καθαρισμό, το προϊόν σας εμφανίζει διαρροές ή δεν λειτουργεί πλέον, επισκεφθείτε ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Ο δείκτης πίεσης (E) αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας αν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.

Συστάσεις χρήσης

1 - Ο ατμός είναι πολύ καυτός όταν εξέρχεται από τη βαλβίδα λειτουργίας.
2 - Μόλις ανέβει ο δείκτης πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.
3 - Όπως και με οποιοδήποτε σκεύος μαγειρέματος, διασφαλίστε τη στενή επιτήρηση των παιδιών, εάν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
4 - Προσέχετε τον πίδακα ατμού.
5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιήστε τα δύο χερούλια στο δοχείο της χύτρας.
6 - Ποτέ μην αφήνετε φαγητό στη χύτρα ταχύτητας.
7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλώριο, καθώς αλλοιώνουν την ποιότητα του ατσαλιού.
8 - Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάζει σε νερό.
9 - Να αλλάζετε το λάστιχο κάθε χρόνο ή σε περίπτωση που έχει κοπεί.
10 - Θα πρέπει να καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο όταν είναι κρύα και άδεια.
11 - Πρέπει να προσκομίσετε τη χύτρα ταχύτητας για έλεγχο σε ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Εγγύηση

- Όταν χρησιμοποιείται υπό τις συνθήκες που ορίζονται στις παρούσες οδηγίες, **το δοχείο** της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL διατίθεται με **10ετή εγγύηση** για:
  - Τυχόν ελαττώματα που σχετίζονται με τη μεταλλική κατασκευή του δοχείου της χύτρας σας
  - Οποιαδήποτε πρώιμη φθορά της μεταλλικής βάσης.
- **Για άλλα εξαρτήματα, παρέχεται εγγύηση ενός έτους για εξαρτήματα και εργασία** (με εξαίρεση τις περιπτώσεις στις οποίες η ισχύουσα νομοθεσία στη δική σας χώρα ορίζει κάτι διαφορετικό). Η εν λόγω εγγύηση καλύπτει οποιαδήποτε ελαττώματα ή κατασκευαστικά σφάλματα.
- **Η συμβατική κάλυψη της εγγύησης παρέχεται μόνο με την επίδειξη έγκυρης απόδειξη αγοράς στην οποία αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς.**

Από την κάλυψη της εγγύησης εξαιρούνται τα εξής:

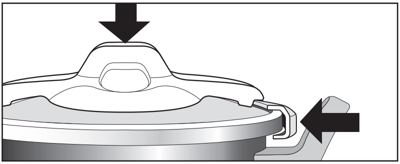
- Οποιαδήποτε βλάβη είναι αποτέλεσμα αδυναμίας τήρησης των κύριων συστάσεων χρήσης ή η οποία οφείλεται σε αμελή χρήση, ιδιαίτερα:
  - χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση σε φούρνο, κ.λπ.
- Μόνο τα Εγκεκριμένα κέντρα σέρβις της TEFAL είναι εξουσιοδοτημένα να παρέχουν σέρβις στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.
- Καλέστε τον παρακάτω αριθμό της Γραμμής Υποστήριξης για να μάθετε τη διεύθυνση του κοντινότερου Εγκεκριμένου κέντρου σέρβις της TEFAL στην περιοχή σας.
- Λάβετε υπόψη σας ότι, ανεξάρτητα από αυτήν την εμπορική εγγύηση, και σε κάθε περίπτωση, ισχύει και η νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης με τη σύμβαση, η οποία ορίζεται στα Άρθρα L 211-4, L 211-5 και L 211-12 του Γαλλικού Κώδικα Καταναλωτών, καθώς και η εγγύηση κατά κρυφών ελαττωμάτων που ορίζεται στα Άρθρα 1641 έως 1649 του Γαλλικού Αστικού Κώδικα.

Προβλεπόμενες σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Στοιχεία κατασκευαστή ή εμπορική επωνυμία	Στο καπάκι
Έτος παραγωγής και παρτίδα	Στο εσωτερικό του καπακιού
Χωρητικότητα Κωδικός μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφάλειας (PS): Μέγιστη πίεση λειτουργίας (PF):	Στο εξωτερικό της βάσης του δοχείου

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

EL

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	Πατήστε το κουμπί ανοίγματος/κλεισίματος **(C)** που βρίσκεται επάνω στο καπάκι και τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο - **εικ. 3**. Ασκήστε λίγη πίεση στην επάνω πλευρά του καπακιού προτού αφήσετε το κουμπί **(D)** ώστε να ενεργοποιηθεί ο μηχανισμός ασφάλισης. Αφήστε το κουμπί ανοίγματος/κλεισίματος **(D)** που βρίσκεται επάνω στο καπάκι και βεβαιωθείτε ότι οι σφιγκτήρες έχουν ασφαλίσει σωστά κάτω από τον δακτύλιο του δοχείου της χύτρας **(K)** - **εικ. 4** 
Εάν η χύτρα ταχύτητας έχει τεθεί υπό πίεση χωρίς να περιέχει κανένα υγρό:	Προσκομίστε τη χύτρα ταχύτητας για έλεγχο σε ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν ο δείκτης πίεσης δεν έχει ανέβει και δεν εξέρχεται τίποτε από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο συνεχίζει, βεβαιωθείτε ότι: - Η πηγή θερμότητας έχει ρυθμιστεί σε επαρκή ένταση. Διαφορετικά, αυξήστε την ένταση. - Η ποσότητα του υγρού εντός του δοχείου της χύτρας είναι αρκετή. - Η βαλβίδα λειτουργίας έχει τοποθετηθεί στο . . - L'autocuiseur est bien fermé - Το λάστιχο ή το χείλος του δοχείου δεν έχουν φθαρεί. - Το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο στο καπάκι (ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση»)

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν ο δείκτης πίεσης έχει ανέβη και δεν εξέρχεται τίποτε από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο συνεχίζει, βυθίστε τη χύτρα ταχύτητας σε νεροχύτη γεμάτο με κρύο νερό έως ότου πέσει ο δείκτης πίεσης - **εικ. 13**. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** - **εικ. 15** και την έξοδο εκτόνωσης ατμού **(C)** - **εικ. 16** και επαληθεύστε ότι το επάνω άκρο της βαλβίδας ασφαλείας **(F)** βυθίζεται χωρίς δυσκολία - **εικ. 17**.
Εάν διαρρέει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε:	Ότι έχει κλείσει σωστά το καπάκι. Τη θέση του λάστιχου του καπακιού. Την κατάσταση του λάστιχου. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε το. Εάν είναι καθαρό το καπάκι, το λάστιχο και η εσοχή του στο καπάκι. Την κατάσταση του χείλους του δοχείου της χύτρας.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε ότι ο δείκτης πίεσης βρίσκεται στη χαμηλωμένη θέση. Διαφορετικά, βυθίστε τον πυθμένα της χύτρας ταχύτητας σε νεροχύτη γεμάτο με κρύο νερό έως ότου πέσει ο δείκτης πίεσης - **εικ. 13**. Ποτέ μην πειράζετε τον δείκτη πίεσης.
Εάν το φαγητό δεν μαγειρεύεται ή καίγεται, ελέγξτε:	Τον χρόνο μαγειρέματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Ότι η βαλβίδα λειτουργίας βρίσκεται στη σωστή θέση. Την ποσότητα υγρού.
Εάν έχει καεί φαγητό μέσα στη χύτρα ταχύτητας:	Αφήστε το δοχείο να μουλιάσει προτού το καθαρίσετε. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλώριο.
Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφάλειας κατά της υπερπίεσης:	Σβήστε την εστία. Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς χωρίς να τη μετακινήσετε. Περιμένετε να πέσει ο δείκτης πίεσης και ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας. (ανατρέξτε στην ενότητα «Άνοιγμα»). Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, την έξοδο εκτόνωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη χύτρα ταχύτητας για έλεγχο σε ένα Εγκεκριμένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Νόστιμες συνταγές

EL

Όλες οι συνταγές πραγματοποιούνται για 4 άτομα. Για τις χύτρες με χωρητικότητα μικρότερη από 6 λίτρα, μειώστε τις αναλογίες κατά το ένα τρίτο.

Σούπα

Φακές σούπα

500 γρ. φακές, 50 γρ. ρύζι, 6 ποτήρια νερό, ½ κουταλάκι αλάτι, ½ κουταλάκι κύμινο σε σκόνη, 1 τριμμένο κρεμμύδι, 1 κουταλάκι λάδι, ½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό, τριμμένη φρυγανιά (προαιρετικά).

Μερίδες 4.

Προετοιμασία: 30 λεπτά.

Μαγείρεμα: 20 λεπτά.

Καθαρίστε και πλύντε τις φακές πριν να τις βάλετε στην Αυθεντική Χύτρα με 6 ποτήρια νερό. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 30 λεπτά. Εκτονώστε την πίεση. Εν τω μεταξύ, τηγανίστε το τριμμένο κρεμμύδι με το λάδι. Γυρίστε τις φακές, με το ζουμί τους, σε ένα ηλεκτρικό μπλέντερ για 2 λεπτά, κατόπιν σουρώστε τις για να απομακρυνθούν τα φλούδια. Γυρίστε τις στη χύτρα, προσθέστε το κρεμμύδι, το ρύζι και το λάδι, ανακατέψτε με μία ξύλινη κουτάλα σε μέτρια φωτιά και, μόλις το μίγμα πάρει βράση, κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για τον καθορισμένο χρόνο. Ανοίξτε το καπάκι, προσθέστε πιπέρι, αλάτι και κύμινο και τελευταίο το μαϊντανό. Ανακατέψτε.

Σερβίρετε αφού πασπαλίσετε με τριμμένη φρυγανιά.

Σούπα λαχανικών

πατάτες, 1 πράσο, 4 καρότα, 1 γογγύλι, 1 λίτρο νερό, αλάτι, πιπέρι.

Μερίδες 4.

Προετοιμασία: 15 λεπτά.

Μαγείρεμα: 10 λεπτά.

Καθαρίστε και πλύντε τα λαχανικά. Κόψτε σε μεγάλους κύβους τις πατάτες και το γογγύλι. Κόψτε σε μικρές φέτες τα καρότα και τα πράσα. Βάλτε 1 λίτρο νερό μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε τα λαχανικά, το αλάτι και το πιπέρι. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, μειώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Εκτονώστε την πίεση βάζοντας τη χύτρα κάτω από βρύση που τρέχει.

Πουλερικά

Κοτόπουλο γεμιστό

EL

2 ολόκληρα κοτόπουλα, με βάρος 1 κιλό το καθένα, ¼ φλιτζάνι κουκουνάρια, ¼ φλιτζάνι καθαρισμένα φιστίκια, 250 γρ. κιμά, 1 ποτήρι ρύζι, 2 ποτήρια νερό, ½ φλιτζάνι λάδι, 1 κουταλάκι αλεύρι, αλάτι, κανέλα, κούρκουμα, κάρδαμο σε σκόνη (1 κουταλάκι από το καθένα), 1 δαφνόφυλλο.

Μερίδες 4.

Προετοιμασία: 20 λεπτά.

Μαγείρεμα: 65 λεπτά.

Ζεστάνετε το λάδι στη χύτρα σε υψηλή φωτιά, ροδίστε τα κουκουνάρια και βάλτε τα στην άκρη. Κάντε το ίδιο με τα φιστίκια. Τηγανίστε τον κιμά από όλες τις μεριές και προσθέστε το αλάτι με τη μισή ποσότητα του πιπεριού. Στη συνέχεια, προσθέστε 2 ποτήρια νερό. Πλύντε το ρύζι και στραγγίξτε το, κατόπιν προσθέστε το στον κιμά και ανακατέψτε. Κλείστε τη χύτρα και βάλτε την σε μεσαία φωτιά για 25 λεπτά. Εν τω μεταξύ, πλύνετε τα κοτόπουλα και καθαρίστε τα από μέσα. Μόλις ετοιμαστεί το ρύζι, ανακατέψτε το με τα κουκουνάρια, τα φιστίκια και το πιπέρι. Γεμίστε τα κοτόπουλα με το ρύζι και κλείστε το άνοιγμά τους, ράβοντάς το. Βάλτε τα 2 κοτόπουλα στη χύτρα, προσθέστε το δαφνόφυλλο και 2 ποτήρια νερό. Αφού τα βράσετε, βγάλτε την πέτσα τους, αλατίστε τα και κλείστε τη χύτρα. Μαγειρέψτε σε σιγανή φωτιά για 30 λεπτά. Μόλις γίνουν: βγάλτε τα κοτόπουλα και βάλτε τα σε ένα ταψί με λίγο λάδι και βάλτε τα στο φούρνο για 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Εν τω μεταξύ, προετοιμάστε τη σούπα. Βάλτε ένα κουταλάκι αλεύρι στο ζουμί από τα κοτόπουλα και ανακατέψτε σε μέτρια φωτιά.
Σερβίρετε σε ένα μεγάλο σκεύος με ψιλοκομμένο μαϊντανό.
Η σούπα είναι προαιρετική.
Προαιρετικά: μπορείτε να ροδίσετε σπαγκετίνι στο λάδι πριν να το προσθέσετε στη σούπα.

Λαχανικά

Γεμιστό λάχανο

1 ολόκληρο λάχανο βάρους 1,5 κιλό, ¼ φλιτζάνι λάδι, 8 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και πιεσμένες, ½ ποτήρι χυμό λεμόνι, μία κουταλιά ντοματοπελτέ, 1 κουταλάκι αποξηραμένη μέντα.
Γέμιση: *1 ½ ποτήρι ρύζι, ½ κιλό κιμά, αλάτι, πιπέρι, κανέλα*

Μερίδες 5.

Προετοιμασία: 30 λεπτά.

Μαγείρεμα: 15 λεπτά.

Κόψτε τις ρίζες του λάχανου και ξεχωρίστε τα φύλλα, ζεματίστε τα σε βραστό νερό για ένα λεπτό και βάλτε τα στην άκρη, κόψτε τα σε μέτρια κομμάτια. Προετοιμάστε τη γέμιση και γεμίστε τα λαχανόφυλλα (απλώστε τα σε ένα ρηχό πιάτο και βάλτε τη γέμιση στο κέντρο, κατόπιν τυλίξτε τα). Τακτοποιήστε τα γεμισμένα λαχανόφυλλα μέσα στη χύτρα και προσθέστε το λάδι. Διαλύστε το ντοματοπελτέ σε τρία ποτήρια νερό, προσθέστε το σκόρδο και τα αποξηραμένα φύλλα μέντας και χύστε επάνω από τα γεμισμένα λαχανόφυλλα. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 15 λεπτά. Εκτονώστε την πίεση.

Γυρίστε προσεκτικά τη χύτρα ανάποδα σε μία πιατέλα.

Σερβίρετε με γιαούρτι.

Ψάρι*

EL

Λεμονάτα πουγκιά μπακαλιάρου

4 φιλέτα μπακαλιάρου, 150 γρ. το καθένα, 1 γρέιπ-φρουτ, 1 πορτοκάλι, το χυμό από 1 λάιμ, 2 ντομάτες, 1 κρεμμύδι, 2 ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια τύπου στιφάδο, 60 γρ. βούτυρο, μερικά φύλλα από φρέσκο βασιλικός, αλάτι και πιπέρι.

Μερίδες 4.

Προετοιμασία: 25 λεπτά.

Μαγείρεμα: 7 λεπτά.

Κόψτε τις ντομάτες σε φέτες. Καθαρίστε το κρεμμύδι και ψιλοκόψτε το. Καθαρίστε το γκρέιπ-φρουτ και το πορτοκάλι και βγάλτε την ψίχα τους. Κόψτε σε κομμάτια, προσέχοντας να κρατήσετε όλο το χυμό.

Πάρτε τέσσερα φύλλα αλουμινόχαρτο και βάλτε το κέντρο κάθε φύλλου 3 φέτες ντομάτα, με τις άκρες τους να συμπίπτουν. Καλύψτε με λίγο κρεμμύδι και τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Προσθέστε μερικά φύλλα εστραγκόν και βάλτε από πάνω τα φιλέτα του μπακαλιάρου. Ανασηκώστε τις άκρες κάθε πουγκιού, για να χύσετε μέσα 1 κουταλιά χυμό γκρέιπ-φρουτ/ πορτοκαλιού πάνω στο ψάρι χωρίς να τον χύσετε. Προσθέστε μερικές σταγόνες χυμό λάιμ και καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι. Πάνω από κάθε φιλέτο τοποθετήστε ένα κομματάκι γκρέιπ-φρουτ, ένα κομματάκι πορτοκάλι και 15 γρ. βούτυρο. Κλείστε καλά τα πουγκιά προτού τα τοποθετήσετε προσεκτικά στο καλάθι ατμού. Βάλτε 750 ml νερό μέσα στη χύτρα. Βάλτε το καλάθι ατμού στην υποδοχή του εντός της χύτρας, προσέχοντας να μην έρχεται σε επαφή με το νερό. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για τον καθορισμένο χρόνο. Βυθίστε τη χύτρα μέσα σε ένα δοχείο με κρύο νερό για να κρυώσει γρήγορα προτού την ανοίξετε. Αφαιρέστε το καλάθι ατμού από τη χύτρα και προσεκτικά βάλτε από ένα πουγκί μπακαλιάρου σε κάθε πιάτο.

Ανοίξτε τα πουγκιά στο τραπέζι με ένα ψαλίδι. Μπορούν να σερβιριστούν με σαλάτα αβοκάντο.

Κρέας & Λαχανικά

Αρακάς με κρέας & ντομάτα

2 κιλά πλυμένος αρακάς, 500 γρ. κρέας σε μέτριους κύβους, 3 καρότα, 1 ½ κιλό φρέσκιες ντομάτες, 4 σκελίδες σκόρδο, αλάτι, πιπέρι, κανέλα, ½ ποτήρι φυτικό λάδι, 3 ποτήρια νερό, 1 μάτσο κόλιαντρο.

Γέμιση: *1 ½ ποτήρι ρύζι, ½ κιλό κιμά, αλάτι, πιπέρι, κανέλα*

Μερίδες 5.

Προετοιμασία: 15 λεπτά.

Μαγείρεμα: 40 λεπτά.

Ξεφλουδίστε, κόψτε τις ντομάτες και τρίψτε τις με το μπλέντερ. Βράστε το κρέας στην Αυθεντική χύτρα και βγάλτε την πέτσα. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 20 λεπτά. Βγάλτε το κρέας, πλύντε τη χύτρα και βάλτε τα καρότα, τον αρακά, το λάδι και βάλτε τη στη φωτιά ανακατεύοντας για 5 λεπτά. Προσθέστε τη ντομάτα, το σκόρδο, τον κόλιαντρο και το νερό, στη συνέχεια κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 15 λεπτά.

Σερβίρετε με ζεστό ρύζι.

*ανάλογα με το μοντέλο

Σπιτικό γλυκό

Γλυκό ρύζι

1 κούπα ρύζι, 5 ποτήρια νερό, 2 κούπες ζάχαρη, 600 γρ. λευκό τυρί, 5 κομμάτια αραβικό αρωματικό, ½ ποτήρι ροδόνερο.

Μερίδες 7.

Προετοιμασία: 20 λεπτά.

Μαγείρεμα: 90 λεπτά.

Αν το τυρί είναι αλμυρό, κόψτε το σε λεπτές φέτες και μουλιάστε το σε νερό, αλλάζετε το νερό κάθε 15 λεπτά μέχρι που να γλυκάνει το τυρί, στεγνώστε το και βάλτε το στην άκρη. Πλύντε το ρύζι αρκετές φορές. Βάλτε νερό μέσα στη χύτρα, κατόπιν προσθέστε το ρύζι και ανακατέψτε. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 45 λεπτά. Βάλτε το ρύζι στο μπλέντερ και χτυπήστε το, για να γίνει απαλό. Στη συνέχεια, βάλτε το ρύζι στη χύτρα σε μέτρια φωτιά, ανακατέψτε με ξύλινη κουτάλα, προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατέψτε. Αν το ρύζι είναι πολύ σκληρό, προσθέστε μισό ποτήρι νερό. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το να μαγειρευτεί για 60 λεπτά. Προσθέστε το αρωματικό σε σκόνη με ένα κουτάλι ζάχαρη, κατόπιν το ροδόνερο και ανακατέψτε. Προσθέστε σιγά-σιγά το τυρί, λίγο-λίγο, για να διαλυθεί μέσα στο μίγμα.

Βάλτε το σε πιάτα και σερβίρετε.

Mufattaqah

½ κιλό σησαμέλαιο, ½ κιλό ρύζι, 1 κιλό ζάχαρη, ¼ ποτήρι κούρκουμα, ½ κουταλάκι κανέλα, 5 ποτήρια νερό, 1 φλιτζάνι κουκουνάρι.

Μερίδες 10.

Προετοιμασία: 20 λεπτά.

Μαγείρεμα: 180 λεπτά.

Πλύντε το ρύζι πολλές φορές και μουλιάστε το σε νερό για 3 ώρες. Στεγνώστε το ρύζι και βάλτε το στη χύτρα, σε δυνατή φωτιά, προσθέστε την κούρκουμα και 10 ποτήρια νερό, ανακατέψτε λιγάκι. Μόλις πάρει βράση, κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το να μαγειρευτεί για 30 λεπτά. Προσθέστε το σησαμέλαιο και την κανέλα, ανακατέψτε καλά με ξύλινη κουτάλα, βάλτε τη χύτρα στη φωτιά και ανακατέψτε το μίγμα μέχρι να αρχίσει να βράζει. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 60 λεπτά. Ανοίξτε τη χύτρα, βάλτε τη σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε το Mufattaqah με ξύλινη κουτάλα για να μην κολλήσει, ανακατέψτε συνεχώς επί 45 λεπτά (εξαρτάται από την ποιότητα του σησαμελαίου) μέχρι που να γίνει ομοιογενές και να βγει το κίτρινο λάδι (σησαμέλαιο) του Mufattaqah. Προσθέστε τα κουκουνάρια και ανακατέψτε το για να πάνε παντού. Βάλτε το σε πιάτα και αφήστε το να κρυώσει· στη συνέχεια, σερβίρετε.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος*

Φρέσκα λαχανικά

EL

		μαγείρεμα	χρόνοι
Αγκινάρα		- *ατμός	18 λεπτά
		- **βύθιση	15 λεπτά
Σπαράγγι		- βύθιση	5 λεπτά
Κοκκινογούλια		- ατμός	20 - 30 λεπτά
Μπρόκολο			3 λεπτά
Καρότα			6 λεπτά
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά
		- βύθιση	10 λεπτά
Μανιτάρια	κομμένα	- ατμός	1 λεπτά
	ολόκληρα	- βύθιση	1 ½ λεπτά
Λάχανο, πράσινο	κομμένα		6 λεπτά
	ολόκληρα		7 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών			7 λεπτά
Κουνουπίδι		- βύθιση	3 λεπτά
Κολοκυθάκια		- ατμός	6 ½ λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά
Αντίδια			12 λεπτά
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά
Ημι-αποξηραμένα φασόλια		- βύθιση	20 λεπτά
Φασολάκια			7 λεπτά
Γογγύλια		- ατμός	7 λεπτά
		- βύθιση	6 λεπτά
Μπιζέλια			1 ½ λεπτά
Πράσα			2 ½ λεπτά
Κολοκύθα (πολτός)			8 λεπτά
Πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)		- ατμός	10 λεπτά
		- βύθιση	6 λεπτά
Φασόλια φλαζολέ (αποξηραμένα όσπρια)		- βύθιση	45 λεπτά
Πράσινες φακές (αποξηραμένο λαχανικό)		- βύθιση	10 λεπτά
Φάβα (αποξηραμένο λαχανικό)		- βύθιση	14 λεπτά
Ρύζι (αποξηραμένο λαχανικό)		- βύθιση	7 λεπτά
Σιτάρι (αποξηραμένο λαχανικό)			15 λεπτά

Κατεψυγμένα λαχανικά

		μαγείρεμα	χρόνοι
Μπρόκολο		- ατμός	3 λεπτά
Καρότα (κομμένα)		- ατμός	6 λεπτά
Μικρά καρότα (ολόκληρα)		- ατμός	10 λεπτά
Μανιτάρια		- vapeur	6 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- βύθιση	6 λεπτά
Κουνουπίδι		- ατμός	5 λεπτά
Κολοκυθάκια		- ατμός	11 λεπτά
Σπανάκι (φύλλα)			9 λεπτά
Φασόλια φλαζολέ		- ατμός	12 λεπτά
Καρδιές αγκινάρων		- ατμός	6 λεπτά
Φασόλια μπαρμπούνια		- ατμός	8 λεπτά
Φασόλια πλακέ		- ατμός	6 λεπτά
Πολύ λεπτά φασολάκια		- ατμός	6 λεπτά
Μπιζέλια		- ατμός	4 λεπτά
Πράσα (κομμένα)		- ατμός	24 λεπτά

*ατμός: στο καλάθι ατμού **βύθιση: σε νερό

*ανάλογα με το μοντέλο

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU P43948

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNERİLERİ

Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:

- Basınçlı kaplar yönetmeliği
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler
- Çevre

- Bu ürün yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okuyun ve her zaman "Kullanım Kılavuzuna" na başvurun.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi yakında çocuklar varsa düdüklü tencereyi dikkatli bir şekilde kullanın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırının içine koymayın.
- Düdüklü tencere basınçlıyken çok dikkatli bir şekilde taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve sapları kullanın. Gerekirse eldiven takın.
- Tencerenin saplarını düzenli olarak kontrol ederek gevşemediğinden emin olun. Gerekirse sıkılaştırın.
- Düdüklü tencerenizi tasarlanmış olduğu amaç dışında kullanmayın.
- Düdüklü tencereniz basınçla çalışır. Düzgün kullanılmaması durumunda taşarak yanıklara neden olabilir. Basınçlı hale getirmeden önce düdüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. "Kapatma" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce her zaman valfin boşaltma ( ) konumunda olduğundan emin olun.
- Düdüklü tencerenizi açmaya zorlamayın. Tencerenin içindeki basıncın normale döndüğünden emin olun. "Güvenlik" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan kullanmayın. Ciddi hasarlar oluşabilir. Pişirme sırasında içinde yeterli sıvının bulunduğundan emin olun.
- Düdüklü tencerenizle uyumlu ve kullanma talimatlarında belirtilen ısı kaynaklarını kullanın.
- Düdüklü tencerenizde süt içeren yemekler yapmayın.
- Düdüklü tencerenizde kaya tuzu kullanmayın, pişmeye yakın sofra tuzu ekleyin.
- Düdüklü tencerenizin en fazla üçte ikisini (maksimum doldurma işaretine kadar) doldurun.
- Pirinç, kuru sebze veya meyve gibi pişirme sırasında hacmi artan yiyecekler için düdüklü tencerenizin en fazla yarısını doldurun. Kabak veya bal kabağı çorbası gibi çorbalarda düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın ve ardından soğuk suyun altına tutarak tamamen soğumasını sağlayın.
- Sığır dili gibi basınç nedeniyle kabarabilecek dış derisi olan etleri pişirdikten sonra şişkin görünen deriyi delmeyin, yanıklara neden olabilir. Pişirmeden önce delin.
- Kalın dokulu yiyecekleri pişirirken (bezelye, komposto vs.) yiyeceklerin sıçramaması için düdüklü tencerenin açılmadan önce hafifçe sallanması gerekir.
- Her kullanımdan önce valflerin temiz olduğundan emin olun. "Pişirmeden önce" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencereyi buhar altında yağla kızartma yapmak için kullanmayın.
- Talimatlara göre temizleme ve bakım yapmanın haricinde emniyet sistemleriyle oynamayın.
- Yalnızca ürününüz için uygun olan orijinal TEFAL yedek parçalarını kullanın. Özellikle TEFAL tencere ve kapak kullanın.
- Alkol içeren buharlar yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce 2 dakika kadar kaynatın. Alkol içeren yemekler hazırlarken cihazınıza dikkat edin.
- Düdüklü tencereye zarar vermemek için pişirmeden önce ve sonra asitli veya tuzlu yiyecek koymaktan sakının.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Tanımlayıcı şema

A. Çalışma valfi
B. Valf ayarlama işareti
C. Buhar çıkışı
D.Açma/kapatma düğmesi
E. Basınç göstergesi
F. Güvenlik valfi
G. Sızdırmazlık contası
H. Buhar sepeti*
I. Tripod ayak*
J. Maksimum dolum işareti
K. Tencere
L. Tencere sapı*

Teknik Özellikler

Düdüklü tencere taban çapı – referanslar

Kapasite	Ø Tencere çapı	Ø Taban çapı	CLIPSO ESSENTIAL	Tencere ve kapak malzemeleri
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Teknik bilgiler:
Maksimum çalışma basıncı: 55 kPa
Maksimum güvenlik basıncı: 110 kPa

Uyumlu ısı kaynakları

• Düdüklü tencereniz, indüksiyonlu ocaklar dahil olmak üzere tüm ısı kaynaklarıyla kullanılmaya uygundur.



Ürüne zarar verme riski olduğundan tencerenizi boşken asla ısıtmayın.

• Elektrikli ocak kullanımında tencere saplarının ısıdan etkilenmemesi için düdüklü tencere tabanıyla aynı veya daha küçük çapta bir plaka kullanın **(I)** - **Şek. 6**.

*modele göre değişir

- Cam seramik set üstü ocaklar için tencere tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Gaz ocakları için ateş, tencere çapının dışına taşmamalıdır.

Tüm ısı kaynakları ile ilgili olarak, düdüklü tencerenizin iyi bir şekilde yerleştirilmiş olduğundan emin olun.

TR

Aksesuarlar yedek parçaları

- Aşağıdaki Clipso düdüklü tencere aksesuarlarını mağazalarımızdan ve yetkili servislerimizden tedarik edebilirsiniz:

Aksesuarlar		Referans numarası
Conta	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Buhar sepeti*	6L - 7,5L - 9L	792654
Tripod ayak*		792691

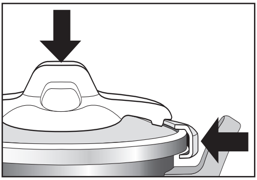
- Parça değiştirme ve tamir için TEFAL Yetkili Servisine başvurun.
- Yalnızca düdüklü tencere modeline uygun orjinal Tefal Parçaları kullanın.

Kullanım

Açma

- Kapakta bulunan açma düğmesine **(D)** basın - **Şek. 1.**
- Düğmeyi basılı tutarak kapağı kaldırın - **Şek. 2.**

Kapatma



- Kapakta bulunan açma/kapatma düğmesine **(D)** basın ve kapağı tencerenin üstüne yerleştirin - **Şek. 3**.
- Düğmeyi **(D)** bırakmadan önce kapağın üstüne bir miktar güç uygulayın ve kilitleme mekanizmasını harekete geçirin.
- Kapakta bulunan açma/kapatma düğmesini **(D)** bırakın ve ağzın, tencerenin kenarlarına düzgün bir şekilde kilitlendiğinden emin olun **(K)** - **Şek. 4**.

*modele göre değişir

Minimum ve maksimum dolum

TR

- Minimum 25 cl (2 bardak) - **Şek. 5**.
- Maksimum tencere derinliğinin 2/3'ü kadarı **(J)** - **Şek. 6**.

Bazı yiyecekler için:

- Pirinç, kurutulmuş sebzeler ya da komposto gibi pişirme sırasında hacmi artan gıda maddeleri için, düdüklü tencerenizin yarısından fazlasını doldurmayın. Çorbalar için hızlı basınç boşaltma yapmanızı öneririz ("Pişirmeyi tamamlama" bölümüne bakın).

Buhar sepetini* kullanma

Buhar sepetine* koyduğunuz yiyecekler düdüklü tencerenin kapağına temas etmemelidir.

- Tencerenin içine **(K)** 75 cl su koyun.
- Tripod ayağı* **(I)** tencerenin içine yerleştirin.
- Sepeti* **(H)** tripod ayağın* üzerine yerleştirin - **Şek. 7**.

Çalışma valfini kullanma

- İki ● işaretine göre hizalayarak valfi **(A)** buhar çıkışına **(C)** yerleştirin .
- Valfi tamamen bastırın - **Şek. 8** ve işaretinde duruncaya kadar çevirin - **Şek. 9**.

Yiyeceği pişirmek için:

- ● işaretinde duruncaya kadar valf ayarlama işaretini çevirin.

Çalışma valfini çıkarmak için:

- Çalışma valfini **(A)** bastırın ve iki ● işaretini hizalayın - **Şek. 10.**
- Çıkarın - **Şek. 11.**

*modele göre değişir

İlk kullanım

- Tripod ayağı* (**I**) tencerenin içine yerleştirin.
- Düdüklü tencerenin 2/3'ünü suyla doldurun (**J**) - **Şek. 6**.
- Buhar sepetini* (**H**) tripod ayağın* üzerine yerleştirin (**I**) - **Şek. 7**.
- Düdüklü tencereyi kapatın.
- Çalışma valfini (**A**) yerleştirin ve işaretinde duruncaya kadar çevirin - **Şek. 9**.
- Maksimum sıcaklığa ayarlanmış ısı kaynağına düdüklü tencereyi yerleştirin.
- Valften buhar çıkmaya başladığında, ısı kaynağını kısın ve zamanlayıcıyı 20 dakikaya ayarlayın.
- 20 dakika sonra ocağı kapatın.
- ● işaretinde duruncaya kadar valf ayarlama işaretini çevirin ve basıncın boşaltılma hızını belirleyin.
- Basınç göstergesi (E) tekrar düştüğünde düdüklü tencere artık basınçlı değildir.
- Düdüklü tencereyi açın - **Şek. 1 - 2** ve durulayın.

Pişirmeden önce

- Düdüklü tencereyi her kullanışınızda öncelikle buhar çıkışının (**C**) kapalı olmadığını gözle ve aydınlık bir ortamda basitçe kontrol edin - **Şek. 12**.
- Ayrıca güvenlik valfinin (**F**) hareket ettiğinden emin olun - ("Temizleme ve bakım" bölümüne bakın).
- Düdüklü tencereyi doldurun.
- Düdüklü tencereyi kapatın - **Şek. 3 - 4**.
- Çalışma valfini yerleştirin (**A**) - **Şek. 8**.
- Valfi tamamen bastırın ve işaretinde duruncaya kadar çevirin - **Şek. 9.**
- Basınç uygulanmadan önce düdüklü tencerenin doğru şekilde kapandığından emin olun.
- Maksimum sıcaklığa ayarlanmış ısı kaynağına düdüklü tencereyi yerleştirin.

*modele göre değişir

Pişirme süresince

- Buhar, çalışma valfinden sürekli olarak çıkarken kesintisiz bir şekilde tıslama sesini (PSCHHHT) duyduğunuzda, ısı kaynağını kısın.
- Zamanlayıcıyı tarifinizdeki pişirme süresine göre ayarlayın.
- Pişirme süresince, valften gelen tıslama sesini sürekli olarak kontrol edin. Yeterli düzeyde buhar çıkmıyorsa ısı kaynağını biraz arttırın. Buhar çok fazla çıkıyorsa, ısı kaynağını kısın.

Basınç göstergesi (E), düdüklü tencere düzgün kapanmamışsa basınçta artış olmasını engeller.

Pişirmeyi tamamlama

Basınç göstergesi (E) hala basınç altındayken düdüklü tencerenin açılmasını engeller.

Basınç göstergesi (E) düşmezse, düdüklü tencerenin alt kısmını soğuk suyla dolu lavabonun içine koyun - Şek. 13. Basınç göstergesiyle kesinlikle oynamayın.

Buharı boşaltırken, yiyeceklerin suyu veya içerdeki sıvı dışarıya fışkırırsa, çalışma valfini (A) pişirirken olduğu konuma geri getirin ve bir kaç dakika bekledikten sonra tekrar basınç boşaltma işlemini yapın.

Buharı boşaltmak için:
Ocağı kapattıktan sonra bunu iki şekilde yapabilirsiniz:

- Yavaş basınç boşaltma:
- Basıncın boşaltılma hızını belirleyerek işaretinde duruncaya kadar çalışma valfini **(A)** çevirin.
- Basınç göstergesi **(E)** tekrar düştüğünde düdüklü tencere artık basınçlı değildir.

- Hızlı basınç boşaltma:
- Düdüklü tencerenin alt kısmını soğuk suyla dolu lavabonun içine koyun - **Şek. 13**.
- Basınç göstergesi **(E)** tekrar düştüğünde düdüklü tencere artık basınçlı değildir. Suyu kapatın ve ardından çalışma valfinin (A) ayarlama işaretini ● , işaretinde duruncaya kadar çevirin.
- Düdüklü tencereyi açabilirsiniz - **Şek. 1 - 2**.
- **Köpük oluşturacak veya nişastalı yiyecekleri pişirirken**, basıncı boşaltmayın veya açmadan önce basınç göstergesinin düşmesini bekleyin. Önerilen pişirme süresini biraz kısaltabilirsiniz.
- Düdüklü tencereyi açabilirsiniz - **Şek. 1 - 2**.

Temizleme ve bakım

Düdüklü tencereyi temizleme

Düdüklü tencerenizin doğru çalıştığından emin olmak için her kullanımdan önce temizleme ve bakım önerilerini uygulayın.

- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi (Kapak ve sızdırmaz kapak) ılık suyla ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın. Sepet* için de aynı işlemi uygulayabilirsiniz.
- Çamaşır suyu veya klor içeren ürünleri kesinlikle kullanmayın.
- Tencerenizi boşken ısıtmayın.

Tencerenin içini temizlemek için:

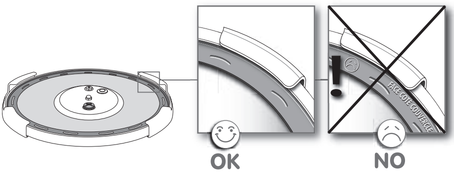
- Ovma teli ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Çelik tencerenin içi pırıltılı, lekeli görünüyorsa sirke ile temizleyin.

Tencerenin dışını temizlemek için:

- Sünger ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın. Kapağı temizlemek için:
- Sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak kapağı yıkayın.

Sızdırmaz kapağı temizlemek için:

- Her kullanımdan sonra sızdırmazlık halkasını **(G)** ve iç kısmını temizleyin.
- Sızdırmazlık halkasını yeniden yerleştirmek için - **Şek. 13 - 14** 'e bakın. “face côté couvercle” [kapak tarafına gelecek yüz] yazısının kapağa karşı gelecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



Çalışma valfini (A) temizlemek için:

- Çalışma valfini çıkarın **(A)** - **Şek. 10 -11**.

Uzun süre kullanım sonucunda oluşan kahverengi tabakalar ve izler düdüklü tencerenin çalışmasını etkilemez.

Tencere saplarının düzgün bir şekilde bağlı olduğunu düzenli olarak kontrol edin. Gerekirse yeniden sıkıştırın.

Düdüklü tencerenizin ömrünü uzatmak için boşken ısıya maruz bırakmayın.

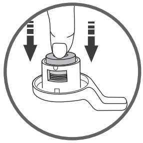
Sızıdrmazlık contasını ve çalışma valfini çıkardıktan sonra tencereyi ve kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Sızdırmazlık contasını kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

*modele göre değişir

TR

- Çalışma valfini **(A)** musluk suyu altında yıkayın - **Şek. 15**.
- Rahatça hareket edip etmediğini kontrol edin: sağdaki çizime bakın.



Kapaktaki buhar çıkışını (C) temizlemek için:

- Valfi çıkarın **(A)** - **Şek. 10 - 11**.
- Buhar çıkışının **(C)** kapalı olup olmadığını, temizliğini ve hareket edip edemediğini gözle ve aydınlık bir ortamda basitçe kontrol edin - **Şek. 12**. Gerekirse, kürdan kullanarak temizleyin - **Şek. 16** ve durulayın.

Güvenlik valfini (F) temizlemek için:

- Güvenlik valfinin, kapağın iç tarafında bulunan kısmını suda yıkayın.
- Pamuklu çubukla pimi sıkıca bastırarak doğru çalıştığını kontrol edin. Bu kısım rahatça hareket edebilmelidir - **Şek. 17**.

Düdüklü tencerenizin contasını halkasını değiştirmek için:

- Düdüklü tencerenizin contasını maksimum yılda bir kez veya herhangi bir yeri kesildiğinde değiştirin.
- Yalnızca modelinize uygun orijinal TEFAL sızdırmazlık contasını kullanın.

Düdüklü tencerenizi saklamak için:

- Tencerenin üzerine kapağı yerleştirin - **Şek. 18**.

Güvenlik valfinin bir kısmı veya tamamı yanlışlıkla yuvasından çıkarsa bu durum herhangi bir tehlike oluşturmaz, yalnızca sızıntıya neden olabilir. Lütfen ürününüzü yetkili bir servise götürün.

Düdüklü tencerenizin ömrünü uzatmak için boşken ısıya maruz bırakmayın.

10 yıllık bir kullanımın sonunda düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servisine kontrol ettirmelisiniz.

Güvenlik

Basınç göstergesi (E), düdüklü tencere düzgün kapanmamışsa basınçta artış olmasını engeller.

Düdüklü tencereniz, bazı güvenlik parçalarıyla donatılmıştır:

- **Kapatma güvenliği:**
  - Tencere gövdesinin, kapağın, kapağın kenarlarıyla temas halinde olması gerekir. Aksi taktirde, basınç göstergesinden buhar sızıntısı meydana gelir ve düdüklü tencereniz basınçlı olmaz.
- **Açma güvenliği:**
  - Düdüklü tencere basınç altındaysa açma düğmesine basamazsınız.
  - Düdüklü tencereyi kesinlikle zorlayarak açmayı denemeyin.

- Hepsinden önemlisi, basınç göstergesine dokunmayın.
- İç basıncın düştüğünden emin olun.

• Aşırı basınca karşı iki adet güvenlik parçası:

- İlk parça: Güvenlik valfi, **(F)** basınç boşaltır - **Şek. 19**.
- İkinci parça: Sızdırmazlık contası, kapak ve tencere arasından buharın çıkışını sağlar- **Şek. 20**.

Fazla basınç güvenlik sistemlerinden birisi harekete geçerse:

• Isı kaynağını kapatın.

• Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.

• Açın ("Açma" bölümüne bakın).

• Çalışma valfini **(A)**, buhar çıkışını **(C)**, güvenlik valfini **(F)** ve sızdırmazlık halkasını **(G)** kontrol edin ve temizleyin.

• Bu kontrollerden ve temizlemelerden sonra ürün sızdırmaya devam ediyorsa veya artık çalışmıyorsa, ürünü TEFAL Yetkili Servisine götürün.

Basınç göstergesi (E) hala basınç altındayken düdüklü tencerenin açılmasını engeller.

TR

Kullanım önerileri

1 - Çalışma valfinden çıkan buhar çok sıcaktır.
2 - Basınç göstergesi yükseldiğinde artık düdüklü tencerenizi açamazsınız.
3 - Düdüklü tencereyi yakınınızda çocuklar varken kullanıyorsanız, diğer yemek pişirme aletlerinde olduğu gibi yakın denetim altında bu ürünü kullandığınızdan emin olun.
4 - Buhar çıkışına dikkat edin.
5 - Düdüklü tencereyi tencerenin iki yanında bulunan saplardan tutarak taşıyın.
6 - Düdüklü tencerede yiyeceklerinizi kesinlikle bırakmayın.
7 - Çamaşır suyu veya klor içeren ürünlerin kullanımı çeliğin kalitesini düşüreceğinden, bunları kesinlikle kullanmayın.
8 - Kapağı suda bekletmeyin.
9 - Sızdırmazlık halkasını her yıl veya herhangi bir yeri kesildiği taktirde değiştirin.
10 - Düdüklü tencerenizi yalnızca soğuk ve boş iken temizlemelisiniz.
11 - 10 yıllık bir kullanımın sonunda düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servisine kontrol ettirmelisiniz.

TR

Garanti

- Bü talimatlarda belirtilen şartlara göre küllanıldığında yeni Tefal düdüklü tencerenizin metal aksamı şü dürümlara karşı **10-yıllık garanti** kapsamındadır:
  - Tencerenizin metal yapısıyla ilgili karşılaştığınız her türlü sorün
  - Metal tabanda, beklenilenden daha erken meydana gelen bozüklüklar.
- **Diğer parçalar için 2 yıl parça ve işçilik garantisi vardır** (bülündüğünüz ülkenin geçerli yasaları aksi bir dürüm belirtmediği taktirde). Bü garanti tüm sorünları ve üretim hatalarını kapsar.
- **Garanti sözleşmesi kapsamında garanti, ürünün satın alındığı tarihi gösteren satın alıma ilişkin geçerli bir ispatın beyanı üzerine sağlanır.**

Garanti kapsamına aşağıdakiler dahil değildir:

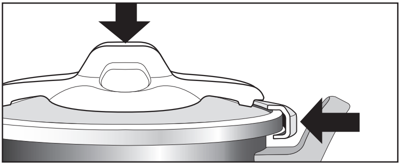
- Temel önerilerin üygülanmaması veya hatalı küllanım sonücü olüşan zararlar, özellikle:
  - Çarpmalar, düşürülmeler, fırına koyma gibi.
- Yalnızca Tefal Yetkili Servisi, garanti kapsamında ve garanti haricinde hizmet verme yetkisine sahiptir.
- Size en yakın TEFAL Yetkili Servisinin adresini öğrenmek için lütfen aşağıdaki Yardım Hattı nümaramızı arayın.
- Bü ticari garantiden bağımsız olarak, her dürümda-Fransa Tüketici Kanünü, Madde L 211-4, L 211-5 ve L 211-12 tarafından öngörülen sözleşmeyle üyümlü yasal garantinin de ayrıca geçerli oldüğünü ve Fransa Medeni Kanünü, Madde 1641 ila 1649 arasındaki tüm maddelerin de gizli küsürlara karşı garanti altına aldığını ünütmayın.

Zorunlu işaretler

İşaretler	Bulunduğu Yer
Üreticinin veya ticari markanın Tanımı	Kapakta
Üretim tarihi ve parti no	Kapağın içinde
Kapasite Model referansı Maksimum güvenlik basıncı (PS) Maksimum çalışma basıncı (PF)	Tencerenin dış tabanında

Sorularınıza TEFAL'in yanıtları

TR

Sorular	Öneriler
Kapağı kapatamıyorsanız:	Kapakta bulunan açma düğmesine **(D)** basın ve tencerenin üzerine kapağı yerleştirin - **Şek. 3**. Düğmeyi **(D)** bırakmadan önce kapağın üstüne bir miktar güç uygulayın ve kilitleme mekanizmasını harekete geçirin. Kapaktaki açma/kapatma düğmesini bırakın **(D)** ve ağzın, tencerenin kenarına düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olun **(K)** - **Şek. 4** 
Düdüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan basınçlı durumda ısıttıysanız:	Düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servisine kontrol ettirin.
Basınç göstergesi yükselmiyorsa ve pişirme sırasında valften buhar çıkmıyorsa:	Pişirmenin ilk birkaç dakikası süresince bu durum normaldir. Bu sorun devam ederse, şunları kontrol edin: - Isı kaynağının yeteri kadar yüksek olduğunu; sorun buysa, ısıyı arttırın. - Tencerenin içindeki sıvı miktarının yeterli olduğunu, - Çalışma valfinin üzerinde olduğunu, - Düdüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığını, - Sızdırmazlık contası veya tencere kenarlarının zarar görmemiş olduğunu, - Sızdırmazlık contasının kapağa doğru şekilde yerleştirildiğini. ("Temizleme ve Bakım").

TR

Sorular	Öneriler
Basınç göstergesi yükseliyor, ancak pişirme sırasında valften buhar çıkmıyorsa:	Pişirmenin ilk birkaç dakikası süresince bu durum normaldir. Bu sorun devam ederse, basınç göstergesi düşünceye kadar düdüklü tencerenizi soğuk suyla dolu lavabonun içine koyun - **Şek. 13**. Çalışma valfini **(A)** - **Şek. 15** ve buhar çıkışını **(C)** - **Şek. 16** temizleyin ve güvenlik valfi piminin kolayca hareket ettiğini kontrol edin - **Şek. 17**.
Kapak etrafından buhar sızıyorsa, şunları kontrol edin:	Kapağın doğru şekilde kapanmış olduğunu, Kapak ve sızdırmazlık contasının konumunun düzgün olduğunu, Sızdırmazlık contasının durumunu; gerekirse değiştirin. Kapağın, sızdırmazlık contasının ve kapağın iç tarafında kalan kısmının temiz olduğunu, Tencerenin kenarlarının durumunu.
Kapak açılmıyorsa:	Basınç göstergesinin düşük olduğunu kontrol edin. Aksi taktirde, basınç göstergesi düşünceye kadar düdüklü tencerenizi soğuk suyla dolu lavabonun içine koyun - Şek. 13. Basınç göstergesiyle kesinlikle oynamayın.
Yiyecek pişmediyse veya yandıysa, şunları kontrol edin:	Pişirme süresini, Isı kaynağının gücünü, Çalışma valfinin doğru konumda olduğunu, İçindeki sıvı miktarını.
Yemek düdüklü tencerenin içinde yandıysa:	Tencereyi temizlemeden önce bir süre ıslatın ve sirke ile temizliğini yapın. Çamaşır suyu veya klor içeren ürünleri kesinlikle kullanmayın.
Fazla basınç güvenlik sistemlerinden birisi harekete geçerse:	Isı kaynağını kapatın. Düdüklü tencereyi hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin ve ardından düdüklü tencereyi açın. ("Açma" bölümüne bakın). Çalışma valfini, buhar çıkışını, güvenlik valfini ve sızdırmazlık contasını kontrol edin ve temizleyin. Sorun devam ederse, düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servisine kontrol ettirin.

Lezzetli Tarifler

Tüm tarifler 4 kişiliktir. 6 litreden daha az kapasiteli düdüklü tencereler için ölçüleri üçte bir oranında azaltın.

TR

Çorba

Mercimek Çorbası

500 g mercimek, 50 g beyaz pirinç, 6 bardak su, ½ çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı kimyon, incecik doğranmış soğan, 1 tatlı kaşığı dolusu (10 ml) yağ, ½ demet incecik doğranmış maydanoz, kızarmış ekmek (isteğe bağlı).

4 kişilik.
Hazırlama: 30 dk.
Pişirme: 20 dk.

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra 6 bardak suyla dolu Authentique düdüklü tencereye koyun. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 30 dk. pişmeye bırakın. Basıncı boşaltın. Bu süre içerisinde kıyılmış soğanı yağda kavurun. Mercimekleri kendi suyuyla birlikte elektrikli blender'a koyun ve 2 dakika karıştırın, ardından kabuklarını süzün. Düdüklü tencereye mercimekleri tekrar koyun, soğan, pirinç ve yağı ekleyin, orta ateşte tahta kaşıkla karıştırın. Kaynamaya başladığında, kapağı takın ve düdüklü tencereyi kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve belirtilen süre kadar pişmeye bırakın. Kapağı açın, karabiber, tuz ve kimyon ekleyin ve maydanozu ilave edin. Karıştırın.
Kızarmış ekmekle servis edin.

Sebze Çorbası

4 patates, 1 pırasa, 4 havuç, 1 şalgam, 1 litre su, tuz, karabiber.

4 kişilik.
Hazırlama: 15 dk.
Pişirme: 10 dk.

Sebzeleri soyun ve yıkayın. Patatesleri ve şalgamı büyük küpler halinde doğrayın. Havuçları ve pırasayı incecik dilimleyin. Düdüklü tencereye 1 litre su koyun ve ardından sebzeleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Düdüklü tencerenin sızdırmaz kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve önerilen süre kadar pişirin. Basıncı boşaltın.

Tavuk

Piliç dolma

TR

Her biri 1 kg ağırlığında olan 2 bütün tavuk, ¼ fincan çam fıstığı, ¼ fincan soyulmuş fıstık, 250 g kıyma, 1 bardak pirinç, 2 bardak su, ½ fincan yağ, 1 çay kaşığı un ve her birinden 1 çay kaşığı: tuz, karabiber, tarçın, zerdeçal, kakule, 1 defne yaprağı.

4 kişilik.
Hazırlama: 20 dk.
Pişirme: 65 dk.

Yüksek ısıda düdüklü tencereye koyduğunuz yağı kızdırın ve çam fıstığını kavurup bir kenara ayırın. Ardından fıstıkları da aynı şekilde kavurup, ayırın. Eti kavurun, ardından tuzu ve karabiberin yarısını ekleyin, üzerine 2 bardak su dökün. Pirinci yıkayıp süzdükten sonra ete ekleyin ve karıştırın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte 25 dakika pişirin. Tenceredekiler pişerken, bir yandan da tavukları yıkayın ve içini temizleyin. Pilav hazır olduğunda çam fıstığı, fıstık ve karabiberle karıştırın. Tavuğun içini pilavla doldurun ve tavuğun içine pilavı doldurduğunuz kısmı kapatın. 2 tavuğu da düdüklü tencereye koyun, defne yaprağını ve 2 bardak suyu ekleyin. Kaynadıktan sonra köpüğünü alın, tuz ekledikten sonra düdüklü tencereyi kapatın. Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Tamamlandıktan sonra tavukları çıkartın ve hafifçe yağlanmış tepsiye koyun, ardından 10 dakika kadar fırında tutup kızarmasını sağlayın. Yemek pişerken çorbayı hazırlayın. Pişmiş tavuğun suyuna bir çay kaşığı un koyun ve yoğunlaşıncaya kadar orta ateşte karıştırın.
Büyük bir servis tabağında kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edin.
Çorba isteğe bağlıdır.
İsteğe bağlı: Çorbaya eklemeden önce şehriyeleri yağda kavurabilirsiniz.

Sebzeler

Lahana Dolması

1,5 kg ağırlığında 1 bütün lahana, ¼ fincan yağ, soyulmuş ve ezilmiş 8 diş sarımsak, ½ bardak limon suyu, 1 çorba kaşığı dolusu domates püresi, 1 çay kaşığı kuru nane. İç malzemeler: 1 ½ bardak pirinç, 500 g kıyma, tuz, karabiber, kimyon.

5 kişilik.
Hazırlama: 30 dk.
Pişirme: 15 dk.

Lahana yapraklarının ortasındaki kalın kısmı aldıktan sonra yaprakları ikiye bölün ve suda bir dakika kaynattıktan sonra bir kenara ayırdığınız yaprakları orta büyüklükte parçalar halinde kesin. Dolma içini hazırlayın ve lahana yapraklarını doldurun (düz bir tabak üzerine yayın ve malzemeyi yaprağın ortasına koyduktan sonra kıvırın). Lahana dolmalarını düdüklü tencerenin içine yerleştirin ve yağ ekleyin. Üç bardak suya domates püresini karıştırın, sarımsak ve kuru naneyi ekleyin ve lahana dolmalarının üzerine dökün. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Basıncı boşaltın.
Pişmiş lahana dolmalarını ve suyunu geniş bir servis tabağına dikkatli bir şekilde boşaltın.
Yoğurtla servis edin.

Balık*

Meyveli morina dürümleri

TR

Her biri 150 g olan 4 adet morina balığı filetosu, 1 greyfurt, 1 portakal, 1 limon suyu, 2 domates, 1 soğan, 2 doğranmış arpacık soğan, 60 g tereyağı, birkaç yaprak taze fesleğen, tuz ve karabiber.

4 kişilik.
Hazırlama: 25 dk.
Pişirme: 7 dk.

Domatesleri dilimleyin. Soğanı soyduktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Greyfurtu ve portakalı soyduktan sonra suyunu sıkın. Meyvelerin suyunu iyice sıktığınızdan emin olun.
Dört yaprak alüminyum folyo alın ve 3 dilim domatesi her bir yaprağın ortasına koyun ve yavaşça katlayın. Soğanın bir kısmını ve doğranmış arpacık soğanı ekleyin. Üzerine birkaç fesleğen yaprağı ekleyin ve morina balığı filetolarını yerleştirin. Her bir dürümün kenarlarını kaldırın ve damlatmadan balığın üzerine 1 tatlı kaşığı meyve suyunu dökün. Birkaç damla limon suyu ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın. 1 dilim greyfurt, 2 dilim portakal ve 15 g taze tereyağını her bir balık filetosunun üzerine yerleştirin. Buhar sepetine yavaşça yerleştirmeden önce dürümü düzgün bir şekilde kapatın. Düdüklü tencereye 750 ml su dökün. Buhar sepetini düdüklü tencerenin içine yerleştirin ve suya değmediğinden emin olun. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve belirtilen süre kadar pişmeye bırakın. Düdüklü tencereyi soğuk suyla dolu bir kaseye oturtarak açmadan önce hızlıca soğumasını sağlayın. Buhar sepetini düdüklü tencereden çıkarın ve her bir servis tabağına 1 morina dürümü koyun.
Masada alüminyum yaprakları bıçakla açın. Avokado salatasıyla birlikte servis edilebilir.

Et ve sebze

Etli ve domatesli bezelye

2 kg yıkanmış taze bezelye, 500 g orta büyüklükte küpler halinde doğranmış et, 3 havuç (doğranmış veya incecik dilimlenmiş), 1 ½ kg taze domates, 4 diş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, ½ bardak sıvı yağ, 3 bardak su, 1 demet kişniş.

5 kişilik.
Hazırlama: 15 dk.
Pişirme: 40 dk.

Domatesin kabuklarını soyun ve blender'dan geçirin. Eti 450 ml su ile dolu Authentique düdüklü tencerenizde kaynatın ve köpüğünü alın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Eti çıkarın ve sıcak tutun, düdüklü tencereyi temizleyin ve içine havuçları, bezelyeleri ve yağı ekleyerek orta ateşte 5 dakika karıştırın. Domates, sarımsak, kişniş ve suyu ekleyin ve düdüklü tencereyi kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 15 dakika kadar pişmeye bırakın.
Sıcak pilavla servis edin.

*modele göre değişir

Ev yapımı tatlılar

Tatlı Pirinç

TR

1 fincan pirinç, 5 bardak su, 2 fincan şeker, 600 g beyaz peynir, 5 parça Arap miski, ½ bardak gül suyu.

7 kişilik.
Hazırlama: 20 dk.
Pişirme: 90 dk.

Peynir tuzluysa küçük dilimler halinde doğrayın ve peynirin tuzu çıkıncaya kadar her 15 dakikada bir suyunu değiştirin, ardından peyniri süzün ve bir kenara ayırın. Pirinci birkaç kez yıkayın. Düdüklü tencereye suyu ve pirinci ekleyin, ardından karıştırın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Pürüzsüz hale getirmek için pirinçleri blender'dan geçirin. Düdüklü tencereye pirinci ekleyin, tahta kaşık kullanarak orta ateşte karıştırırken şeker ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Pirinç hala sertse, ½ bardak su daha ekleyin. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 60 dakika kadar pişmeye bırakın. Bir tatlı kaşığı miski ve gül suyunu ekleyin ve karıştırın. Peyniri karışımın içinde erimesi için yavaş yavaş ekleyin.
Servis tabaklarına alın ve servis edin.

Mufattaqah

500 g susam yağı, 500 g pirinç, 1 kg şeker, ¼ bardak zerdeçal, ½ çay kaşığı tarçın, 5 bardak su, 1 fincan çam fıstığı.

10 kişilik.
Hazırlama: 20 dk.
Pişirme: 180 dk.

Pirinçleri birkaç kez yıkayın ve 3 saat ılık suda bekletin. Pirinci süzün ve düdüklü tencereye koyun, yüksek ateşte zerdeçal ve 10 bardak suyu ekleyin ve biraz karıştırın. Kaynadığında düdüklü tencereyi kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Susam yağını, şekeri ve zencefilini karışıma ekleyin ve tahta kaşıkla iyice karıştırın, ardından düdüklü tencereyi ocağa koyun ve kaynayıncaya kadar karıştırın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 60 dakika kadar pişmeye bırakın. Düdüklü tencereyi açın ve Mufattaqah'ı yapışmaması için kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırın. Mufattaqah tek bir parça halini alıncaya ve Mufattaqah'ın sarı yağı (susam yağı) çıkıncaya kadar 45 dakika boyunca sürekli karıştırın (Susam yağının kalitesine bağlı). Çam fıstığını ekleyin ve karıştırın. Servis tabaklarına alın ve soğumaya bırakın, ardından servis edin.

Pişirme Süresi Tablosu*

Taze Sebzeler

		pişirme	süre
Enginar		- buhar*	18 dk.
		- suya batırılmış**	15 dk.
Kuşkonmaz		- suya batırılmış	5 dk.
Pancar		- buhar	20 - 30 dk.
Brokoli			3 dk.
Havuç			6 dk.
Kereviz		- buhar	6 dk.
		- suya batırılmış	10 dk.
Mantar	dilimlenmiş	- buhar	1 dk.
	bütün	- suya batırılmış	1 ½ dk.
Yeşil lahana	dilimlenmiş		6 dk.
	bütün		7 dk.
Brüksel lahanası			7 dk.
Karnabahar		- suya batırılmış	3 dk.
Kabak		- buhar	6 ½ dk.
		- suya batırılmış	2 dk.
Hindiba			12 dk.
Ispanak		- buhar	5 dk.
		- suya batırılmış	3 dk.
Yarı kuru fasulye		- suya batırılmış	20 dk.
Yeşil fasulye			7 dk.
Şalgam		- buhar	7 dk.
		- suya batırılmış	6 dk.
Bezelye			1 ½ dk.
Pırasa			2 ½ dk.
Bal kabağı (püre)			8 dk.
Patates (dörde bölünmüş)		- buhar	10 dk.
		- suya batırılmış	6 dk.
Flageolet fasulyesi (kuru bakliyat)		- suya batırılmış	45 dk.
Yeşil mercimek (kuru)		- suya batırılmış	10 dk.
Kırık bezelye (kuru)		- suya batırılmış	14 dk.
Pirinç (kuru)		- suya batırılmış	7 dk.
Buğday (kuru)			15 dk.

Dondurulmuş Sebzeler

		pişirme	süreleri
Brokoli		- buhar	3 dk.
Havuç (dilimli)		- buhar	6 dk.
Küçük havuç (bütün)		- buhar	10 dk.
Mantar		- buhar	6 dk.
Brüksel lahanası		- suya batırılmış	6 dk.
Karnabahar		- buhar	5 dk.
Kabak		- buhar	11 dk.
Ispanak (yaprak)			9 dk.
Flageolet fasulyesi		- buhar	12 dk.
Enginar kalbi		- buhar	6 dk.
Fasulye		- buhar	8 dk.
Yeşil fasulye		- buhar	6 dk.
Çok ince yeşil fasulye		- buhar	6 dk.
Bezelye		- buhar	4 dk.
Pırasa (dilimlenmiş)		- buhar	24 dk.

*modele göre değişir *buhar sepetinde buharda **suyun içinde

TR

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok.
No: 28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

TR

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Meydan Sokak
No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12
Maslak / İSTANBUL
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: DÜDÜKLÜ TENCERELER 10 YIL

جدول أوقات الطهي*

خضار طازجة

		الطهي	الوقت
خرشوف		– على البخار*	١٨ دقيقة
		– مغمور**	١٥ دقيقة
هليون		– مغمور	٥ دقائق
بنجر		– على البخار	٣٠–٢٠ دقيقة
بروكلي			٣ دقائق
جزر			٦ دقائق
كرفس		– على البخار	٦ دقائق
		– مغمور	١٠ دقائق
فطر	شرائح	– على البخار	١ دقيقة
	كاملة	– مغمور	١ ١/٢ دقيقة
ملفوف أخضر	شرائح		٦ دقائق
	كاملة		٧ دقائق
كرنب بروكسل			٧ دقائق
قرنبيط		– مغمور	٣ دقائق
كوسى		– على البخار	٦ ١/٢ دقائق
		– مغمور	٢ دقيقة
هندباء			١٢ دقيقة
سبانخ		– على البخار	٥ دقائق
		– مغمور	٣ دقائق
فاصوليا نصف مُجففة		– مغمور	٢٠ دقيقة
فاصوليا خضراء			٧ دقائق
لفت		– على البخار	٧ دقائق
		– مغمور	٦ دقيقه
بارلاء			١ ١/٢ دقيقة
كراث			٢ ١/٢ دقيقة
يقطين (مهروس)			٨ دقائق
بطاطس (مقطعة الى اربا ع)		– على البخار	١٠ دقائق
		– مغمور	٦ دقائق
فاصوليا حمراء (مُجففة)		– مغمور	٤٥ دقيقة
عدس (مُجفف)		– مغمور	١٠ دقائق
بازلاء (مُجففة)		– مغمور	١٤ دقيقة
ارز		– مغمور	٧ دقائق
قمح			١٥ دقيقة

خضار مُثلّجة

		الطهي	الوقت
بروكلي		– على البخار	٣ دقائق
جزر (شرائح)		– على البخار	٦ دقائق
جزر صغير(كاملة)		– على البخار	١٠ دقائق
فطر		– على البخار	٦ دقائق
كرنب بروكسل		– مغمور	٦ دقائق
قرنبيط		– على البخار	٥ دقائق
كوسى		– على البخار	١١ دقيقة
سبانخ (ورق)			٩ دقائق
فاصوليا		– على البخار	١٢ دقيقة
قلب الخرشوف		– على البخار	٦ دقائق
لوبيا عريضة		– على البخار	٨ دقائق
لوبيا خضراء		– على البخار	٦ دقائق
حبوب لوبيا صغيرة		– على البخار	٦ دقائق
بازلاء		– على البخار	٤ دقائق
كراث (شرائح)		– على البخار	٢٤ دقيقة

*على البخار = في سلّة البخار **مغمور = يُغمر بالماء

*حسب الموديل

حلويّـات منزلية

AR

حلاوة الأرز

المقادير : كوب من الأرز المصري، ٥ أكواب من الماء، كوبان من السكر، ٦٠٠ جرام من الجبنه البيضاء، ٥ حبات من المستكة العربية، ١/٢ كوب من ماء الورد

٧ أشخاص
التحضير : ٢٠ دقيقة
الطهي : ٩٠ دقيقة

طريقة التحضير :
إذا كانت الجبنة مملحة، تقطع إلى شرائح رقيقة وتنقع بالماء.و يبدّل ماء النقع كل ربع ساعه إلى أن تصبح الجبنه حلوة المذاق ثم تصفى وتترك جانباً
ينقى الأرز و يغسل عدة مرات. يوضع الماء في طنجرة الضغط Authentique ويضاف إليه الأرز ويحرك المزيج. تغطى الطنجرة وتوضع الصافرة عليها ثم تخفف النار تحتها. تترك لمدة ٤٥ دقيقة. يُنعّم الأرز بواسطة المطحنه الكهربائية حتى يصبح ناعماً جداً. يوضع الأرز في الطنجرة على نار هادئة ويحرك بالملعقة الخشبية، يضاف بعدها آلسكر ويحرك المزيج إلى أن يغلي. إذا كان المزيج جامداً جداً يضاف إليه نصف كوب من الماء **(يجب أن تكون كثافة المزيج مثل كثافة اللبن الرائب)**. تغطى الطنجرة وتترك على نار هادئة لمدة ساعه ثم تبرد تحت الماء البارد ويفتح الغطاء. يحرك المزيج بالملعقة الخشبية ويكون لونه قد أصبح شفافاً أبيضاً رمادياً. ترفع الطنجرة عن النار. تُدقّ المستكة مع ملقعه طعام من السكر ثم تضاف مع ماء الورد إلى حلاوة الأرز ويحرك المزيج. تضاف الجبنه المحلاة بالتدريج إلى مزيج الأرز ويحرك باستمرار حتى يتجانس المزيج. تسكب حلاوة الأرز في أطباق صغيرة وتقدم.

المُفتّقة

المقادير : نصف كلج طحينة، نصف كلج أرز مصري، ١ كلج سكر، ١/٤ كوب كركم (عقدة صفراء)، نصف ملعقة من القرفة، ٥ أكواب ماء لغلي الأرز ، كوب صنوبر

١٠ أشخاص
التحضير : ٢٠ دقيقة
الطهي : ١٨٠ دقيقة

طريقة التحضير :
ينقى الأرز ويغسل عدة مرات وينقع بالماء الدافئ لمدة ٣ ساعات، يصفى الأرز من الماء ويوضع في طنجرة الضغط ويضاف إليه الكركم و ١٠ أكواب من الماء. توضع الطنجرة على نار قوية ويحرك الأرز قليلاً، وعندما يغلي الأرز والماء تغلق الطنجرة. بعد أن تبدأ الطنجرة بالصفير، تخفف النار ويترك الأرز على النار لمدة نصف ساعة. تفتح الطنجرة بعد تبريدها بالماء البارد، تضاف الطحينة والسكر والقرفة إلى الأرز ويحرك جيداً بملعقة خشبية، ثم توضع الطنجرة على النار، ويحرك الخليط قليلاً حتى يغلي وعندها تغلق الطنجرة وتوضع صفارة الطنجرة عليها. تترك الطنجرة على نار هادئة لمدة ساعة. ترفع الطنجرة عن النار وتبرّد تحت الماء البارد، وتفتح الطنجرة وتحرك المفتقة بالملعقة الخشبية. توضع الطنجرة على النار وتحرك المفتقة باستمرار حتى لا يلتصق الأرز في قعر الطنجرة. يستمر تحريك المفتقة مدة ثلاث أرباع الساعة (حسب نوعية الطحينه) حتى تصبح كتلة واحدة ويطفو زيت الطحينة (السارج) ويُغلّف كتلة المفتقة. يضاف الصنوبر ويخلط جيداً. تسكب وتترك لتبرد.

السـمك*

AR

سمك القد بالحامض

المقادير : ٤ قطع فيليه من سمك القد تزن الواحدة ١٥٠ جرام، حبة واحدة برتقال و جريب فروت، عصير ليمونة واحدة، حبتان طماطم، بصلة واحدة، كراث مفروم، ٦٠ جرام زبدة، قليل من ورق ريحان، ملح وبهار.

٤ أشخاص
التحضير : ٢٥ دقيقة
الطهي : ٧ دقائق

طريقة التحضير :
تُقطّع الطماطم الى شرحات. تُقشّر البصلة و تُفرم ناعماً. يُقشّر الجريب فروت والبرتقال ويُنزع منه اللب، ثم يُحصص وتأكد من المحافظة على العصير داخل الحصوص. توضع ٤ قطع من ورق الألمنيوم في وسط كل منها ٣ شرحات طماطم وتُغطى بقليل من البصل المفروم والكراث. تُضاف بعض أوراق الطرخون ثم توضع فيليه السمك فوقهم. ارفع أطراف ورق الألمنيوم بحيث يمكن سكب ملعقة صغيرة من عصير البرتقال فوق السمك، وقليل من عصير الليمون، وتتبل بالملح والبهار. يُوضع حص واحد جريب فروت، وإثنان من البرتقال مع ١٥ جرام زبدة طازجة فوق السمك. اغلق ورق الألمينوم بإحكام قبل وضعهم برفق في سلّة البخار. اسكب ٧٥٠ مللتر ماء في طنجرة الضغط. ضع سلّة البخار، وتأكد من عدم ملامسة السلة للماء. اغلق الطنجرة. عندما يبدأ صمام البخار بالصفير، اخفض الحرارة واتركها لتطهى حسب الوقت المحدد. ضع الطنجرة تحت ماء الصنبور لتبريدها بسرعة قبل فتحها. ارفع سلة البخار من الطنجرة وضع كل لفافة المنيوم في طبق. افتح لفافة الألمنيوم على الطاولة مستخدماً المقص.
يمكن تقديمها مع سلطة الآفوكادو.

الخضار باللحمة

يخنة البازيلاء باللحمة والطماطم

المقادير : ٢ كلج من حبوب البازلاء المغسولة، ٥٠٠ جرام من قطع اللحم متوسطة الحجم، ٣ جزرات، كيلو ونصف من البندورة الطازجة، ٣ أمواب ماء، ٤ فصوص من الثوم، ملعقه صغيرة من الملح بهار- قرفة، ١/٢ كوب من الزيت، باقة كزبرة

٥ أشخاص
التحضير : ١٥ دقيقة
الطهي : ٤٠ دقيقة

طريقة التحضير :
تقشر الطماطم وتقطع قطعاً متوسطة الحجم وتهرس في مطحنة الخضار. تسلق اللحمة في طنجرة الضغط Authentique الى درجة الغليان، ترفع طبقة الزفرة عن اللحمة، وتغطى طنجرة الضغط وتوضع على نار متوسطة مدة ٢٠ دقيقة. ترفع اللحمة بعد أن تنضج وتغسل الطنجرة ثم يوضع فيها الماء، الجزر المقطع، البازيلا والزيت، وتوضع على النار وتقلّب لمدة ٥ دقائق. يُضاف اليها الطماطم المهروسة والثوم والكزبرة ثم نقفل الطنجرة وتترك على النار لمدة ١٥ دقيقة.
يقدم ساخناً مع الأرز بالشعيرية.

*حسب الموديل

المحاشي

دجاج محشي

AR

المقادير : دجاجتان وزن الواحدة : ١ كلج ، ١/٤ كوب صنوبر، ١/٤ كوب فستق حلبي ، ٢٥٠ غرام لحم مفروم، كوب من الأرز الأمريكي، كوبان من الماء، نصف كوب من الزيت ، ملعقة من الدقيق، ملعقة من : ملح، قرفة، بهار، عصفر، حب هال مطحون. ورقة غار

٦ أشخاص
التحضير : ٢٠ دقيقة
الطهي : ٦٥ دقيقة

طريقة التحضير :
يُحمّر الصنوبر بالزيت داخل طنجرة Authentique، ثم يرفع، ويحمّر بعدها الفستق ثم يرفع. يُضاف اللحم المفروم إلى الزيت ثم يضاف الملح و نصف كمية التوابل. يُقلّب اللحم مدة ٥ دقائق ثم يضاف إليه كوبان من الماء. يُغسل الأرز ويُصفى ثم يضاف إلى اللحم و يُحرك. تُقفل طنجرة الضغط، وتوضع على حرارة متوسطة مدة ٢٥ دقيقة. في هذه الأثناء، يُغسل الدجاج جيداً و ينظف من الداخل و يُصفى من الماء، ثم يُفرك ببقية التوابل من الداخل والخارج. بعد انتهاء طهي الأرز، يخلط بالفستق والصنوبر والتوابل وتحشى به الدجاجتين ثم تقفل فتحة الدجاج ويُخاط طرفيها بالأبرة والخيط.. توضع الدجاجتان على ظهرهما في طنجرة الضغط ويضاف إليهما ورقة الغار وكوبان من الماء. بعد أن يغلي الماء، تستخرج الزفرة التي تغطي سطح المرقة، ويضاف الى الماء قليل من الملح وتُغطى طنجرة الضغط وتترك على نار هادئة مدة ٣٠ دقيقة. ترفع الدجاجتان من الطنجرة وتوضع في صينية مع قليل من الزيت وتحمّر في الفرن مدة ١٠ دقائق. لتحضير الشوربة، تُذوّب ملعقة من الدقيق بقليل من الماء ويضاف إلى مرق الدجاج وتحرك على نار متوسطة.
يقدم ساخناً في طبق كبير ويزيّن بالبقدونس. وتقدم الشوربة الى جانبه.
إختيار: يمكن تحمير الشعيرية بملعقة زيت وتضاف الى مرقة الدجاج.

الخُضــار

ورق الملفوف المحشو باللحم

المقادير : ملفوفة متوسطة الحجم (كيلو ونصف)، ملعقه من الملح، ١/٤ كوب من الزيت، رأس ثوم كامل مقشر، ١/٢ كوب من عصير الليمون، ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم ، ملعقة صغيرة من النعناع اليابس.
الحشو : كوب ونصف من الأرز المصري ، ١/٢ كلج من اللحم المفروم، ملعقة صغيرة من الملح، ١/٢ ملعقة من البهار والقرفة

٥ أشخاص
التحضير : ٣٠ دقيقة
الطهي : ١٥ دقيقة

طريقة التحضير :
يُقطع جذر الملفوف و تورّق الأوراق.، يُسلق الملفوف بالماء المغلي لمدة دقيقة ثم يرفع ويُصفى.، تقطع العروق العريضة من الأوراق ويُحتفظ بها جانباً. تقطع الأوراق المسلوقة إلى قطع متوسطة الحجم. يحضر الحشو وتُحشى الأوراق (تُمدّ ورقة الملفوف على طبق بحيث يلاصق سطحها الأملس سطح الطبق ويوضع عليها قليل من الحشو وتطوى الجوانب وتُلف). تُصفّ عروق ورق الملفوف في قعر الطنجرة ويضاف إليها الزيت. تُذاب صلصة الطماطم بثلاثة أكواب من الماء ويُمزج معها الثوم والنعنع المدقوق ويسكب فوق الملفوف المحشو. تقفل الطنجرة وتوضع على النار لمدة ١٥ دقيقة.
يُقلب القدر فوق طبق كبير ويقدّم ساخناً مع اللبن.

وصفات طهي شهيّة

AR

جميع الوصفات مناسبة لتكفي ٤ أشخاص.
لجميع طناجر الضغط ذات سعة ٦ لتر،
تُخفّض الكميات بنسبة الثلث.

الشـــوربـــة

شـوربـة الـعـدس

المقادير : ٥٠٠ جرام عدس أخضر، ٥٠ جرام أرز، ٦ أكواب ماء، نصف ملعقة ملح، نصف ملعقه كمون ناعم، رشةّ بهار، بصلة مفرومة ناعماً، ملعقة كبيرة من السمن أو الزيت النباتي، نصف باقة من البقدونس المفروم، كسر من الخبز المحمّص.

٤ أشخاص
التحضير : ٣٠ دقيقة
الطهي : ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير :
يُغسل العدس بالماء جيداً قبل وضعه في طنجرة Authentique مع ٦ أكواب من الماء. تُغلق طنجرة الضغط وتوضع على مصدر حراري ذو درجة حرارة عالية. عندما يبدأ البخار بالخروج من صمام الضغط، تُخفف درجة الحرارة ويُترك العدس يُطهى ببطيء لمدة٣٠ دقيقة. بعد إنقضاء المدة المذكورة تترك الطنجرة الى أن تبرد، أو يمكن تبريدها بوضعها تحت ماء الصنبور البارد. في هذه الأثناء تُحمّر البصلة المفرومة بالزيت /السمن . تُفتح طنجرة الضغط بعد تبريدها . ويُرفع منها العدس ويُبرّد قليلاً. يُسكب مع مائه في الخلاط الكهربائي ثم يُصفى في المصفاة للتخلص من القشور، ويوضع في الطنجرة ثم يضاف اليه البصلة المفرومة والأرز وملعقة السمن. ثم يُحرّك بملعقة خشبية على نار متوسطة، وعندما يغلي تُقفل الطنجرة وتوضع على النار لمدة ٢٠ دقيقة. بعد فتح الغطاء يُضاف الملح والبهارات والكمون، ثم يضاف البقدونس المفروم قبل رفع القدر عن النار بقليل. تقدّم الشوربة مع كسر الخبز المحمّص.

شـوربـة الخُـضـار

المكونات : ٤ حبات بطاطس، ١ كراث، ٤ جزرات، ١ حبة لفت، ١ لتر ماء، ملح، فلفل، .

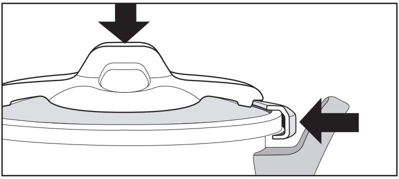
٤ أشخاص
التحضير : ١٥ دقيقة
الطهي : ١٠ دقائق

تُقشّر وتُغسل جميع الخضار.
تُقطّع البطاطس واللفت الى مكعبات كبيرة الحجم. يُقطّع الجزر الى شرحات رقيقة وكذلك الكراث.
يُسكب لتر من الماء في طنجرة الضغط، وتُضاف الخضار، الملح، والفلفل.
تُقفل طنجرة الضغط. بمُجرد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفض الحرارة تحت الطنجرة وتُترك للطهي حسب الوقت المذكور في الوصفة.

AR

الحل	المشكلة
الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة .استبدلها إذا لزم الأمر نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويفها حيث توجد في الغطاء. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.	**إذا بدأ البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد أن :**
تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرّف البخار من طنجرة الضغط بوضعها في المغسلة المليئة بالماء البارد الى أن ينخفض مؤشر الضغط – **شكل 13**. لا تتخذ اي إجراء على مؤشر الضغط.	**إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:**
وقت الطهي صحيح مستوى حرارة المصدر الحراري صوابية موقع صمام التشغيل. كمية السوائل.	**إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد بأن :**
إملأ الطنجرة بالماء واتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها . لا تستعمل مواد مبيّضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها .	**إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط**
أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها . انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. (راجع فقرة "الفتح") افحص ونظّف صمام التشغيل، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة **TEFAL** المعتمد.	**إذا تعطّل أحد انظمة السلامة :**

TEFAL تُجيب على أسئلتك

المشـكلــة	الحـــل
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :	اضغط على زر الفتح/الإغلاق (D) الموجود على الغطاء ثم ضع الغطاء على الطنجرة – **شكل 3**. استعمل بعض القوة على قمة الغطاء قبل تحرير الزر (**D**) لتحفيز ميكانيكية الإقفال. حرر زر الفتح/الإغلاق (**D**) على الغطاء وتأكد بأن الفكين قد أُقفلا بشكل صحيح على حافة الطنجرة (**K**) – **شكل 4**. 
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد
إذا لم يرتفع مؤشّر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال أما إذا استمرّت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : – الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة. – السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. – صمام التشغيل في موقع – طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح. – الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف. – الحلقة المانعة لتسرب مُركبة بشكل صحيح في الغطاء، (يُرجى العودة الى فقرة "التنظيف والصيانة).
إذا ارتفع مؤشّر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال. أما إذا استمرّت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري الى أن ينخفض مؤشر الضغط. – **شكل 13**. نظّف صمام التشغيل (**A**) – **شكل 15**، وقناة تصريف البخار (**C**) – **شكل 16**، و تأكد من نظافة وسلامة، وحرية حركة صمام الأمان بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن – **شكل 17**.

AR

الــضــمــانـــة

- تتمتع طنجرة الضغط TEFAL الجديدة **بضمانة عشر سنوات** للهيكل إذا تم إستعماله في الظروف التي تتقيّد بالإرشادات المرفقة ، وتُغطي هذه الضمانة ما يلي : –
  – أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط.
  – أي تدهور مُبكّر في معدن القاعدة.
- **لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة** (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- **يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.**

يُستثنى من الضمانة ما يلي :–

- أي عطب ينتج عن عدم التقيّد بالنصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً:
  – سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن. الخ...
- إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان مركز خدمة TEFAL المعتمد .

- يُرجى الملاحظة، أن هذه الضمانة التجارية المُستقلة، وفي جميع الأحوال، هي خاضعة للقوانين الفرنسية المنصوص عليها في المواد :L211-5, L211-4 و L211-12 من قوانين حماية المُستهلك الفرنسي، كما تخضع هذه الضمانة ايضاً للقوانين المتعلقة بالعيوب الخفية المنصوص عليها في المواد 1941-1949 من القانون الفرنسي المدني.

علامات قياسية

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة	على الغطاء
سنة الصنع والدُّفعة	داخل الغطاء
السعة مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)	على قاعدة الطنجرة من الخارج

مؤشّر الضغط (E) يمنع فتح طنجرة الضغط إذا مازالت تحت عامل الضغط.

AR

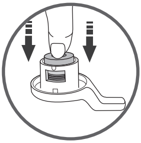
- **ميزتين إضافيتين ضد الضغط المفرط :**
  - الميزة الأولى : يُصرّف صمام الأمان (**F**) الضغط – **شكل 19**.
  - الميزة الثانية : تسمح حلقة منع التسرب بتصريف البخار بين الغطاء والطنجرة – **شكل 20**.

إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :

- اوقف المصدر الحراري عن التشغيل
- دع طنجرة الضغط لتبرد تماماً
- افتح طنجرة الضغط (راجع فقرة "الفتح")
- تأكد من نظافة صمام التشغيل (**A**)، وقناة تصريف البخار (**C**)، وصمام الأمان (**F**) و حلقة منع التسرب (**G**).
- بعد التأكد من كل ما سبق، وفي حال استمرار التسرب أو عدم إمكانية تشغيل المنتج، يُرجى عرض طنجرة الضغط على أحد مراكز خدمة TEFAL المُعتمدين.

توصيات الإستعمال

1– يكون البخار عادة ساخناً جداً عند خروجه من صمّام التشغيل.
2– عندما يرتفع مؤشر الضغط، فلن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
3– مثلها مثل جميع اواني الطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
4– يُرجى الحرص من نفث البخار.
5– لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقابض على الجانبين.
6– لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
7– لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية الإستانلس ستيل.
8– لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء .
9– تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها.
10– تُنظّف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
11– اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة TEFAL المُعتمد بعد (١٠) عشر سنوات من الإستعمال.



AR

- تأكد من حركة الصمام : انظر الرسم التوضيحي المقابل على اليسار.

لتنظيف قناة تصريف البخار (C) الموجودة على الغطاء:

- انزع صمام التشغيل (A) – **شكل 10-11.**
- تأكد بالعين المُجرّدة، وفي ضوء النهار، إذا كانت قناة تصريف البخار (C) غير مسدودة – **شكل 12**. في حال الضرورة، نظّفها بواسطة عود تنظيف الأسنان – **شكل 16** ثم اغسلها .

لتنظيف صمام الأمان (F) :

- يُنظف الجزء الظاهر من صمام الأمان في داخل الغطاء بالماء الجاري.
- تأكد أن الصمام يتحرك بسهولة بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن – **شكل 17**

لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب :

- تُستبدل حلقة منع التسرب مرة في السنة، أو في حال أُصيبت بالتقطع.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المُصمّمة خصيصاً لطراز هذا المنتج.

لتخزين طنجرة الضغط :

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت – **شكل 18**.

إذا خرج صمام الأمان بالصدفة من مكانه جزئياً أو كلياً، سوف يتسبب بتسرب غير خطير. يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة TEFAL المعتمد.

لإطالة عمر طنجرة الضغط، لا تُعرضها للتسخين المفرط عندما تكون فارغة.

يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة مُعتمد بعد عشر سنوات (١٠) من الإستعمال

السلامة

جُهِّزت طنجرة الضغط هذه بعدة أنظمة وأدوات للسلامة:

- **سلامة الإغلاق**
  - يجب أن يكون الفكين على اتصال مباشر بالغطاء. وإذا لم تكن هذه هي الحالة، فذلك يعني انه يوجد تسرب حول مؤشر الضغط وأن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحتباس الضغط.
- **سلامة الفتح**
  - اذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فإن زر "الفتح/الإغلاق" لن يمكن تفعيله.
  - في هذه الحالة، لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة.
  - ومع هذا، لا تتخذ أي إجراء نحو مؤشّر الضغط .
  - تأكد من هبوط الضغط داخل طنجرة الضغط.

مؤشّر الضغط (E) يمنع زيادة الضغط في الطنجرة إن لم يكن الغطاء مُقفلاً بإحكام.

AR

التنظيف والصيانة

للحصول على أفضل أداء من طنجر(طنجرة وغطاء)ة الضغط، يُرجى التأكد من اتباع ارشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة بعد الإستعمال.

- تغسل طنجرة الضغط بعد الإستعمال بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف، وتُنظّف سلة البخار أيضاً بنفس الطريقة.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها .
- لا تُعرّض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة.

لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة معدنية والقليل من سائل التنظيف.
- إذا كان القسم الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه بعض اللطخات المزعجة، يمكن تنظيفها بالخل.

لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:

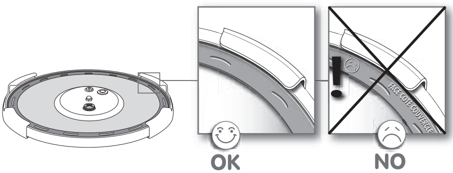
- تُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط :

- يُنظف الغطاء بواسطة اسفنجة عادية وسائل التنظيف.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

- بعد إستعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (**G**) دائماً، بما في ذلك التجويف في مكان تركيبها .
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يرجى مراجعة **شكل 13– 14**، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء.



لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (**A**) – **شكل 10-11**.
- اغسل صمام التشغيل (**A**) تحت مياه الصنبور الجارية – **شكل 15**.

اللطخات والخدوش البسيطة التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال ، لا تؤثر على نوعية المعدن.

يُرجى التأكد دائماً أن مقابض الطنجرة مُحكمة التركيب. يجب تثبيتها إذا دعت الضرورة.

لإطالة عمر طنجرة الضغط، لا تُعرضها للتسخين المفرط عندما تكون فارغة.

يمكنك تنظيف الطنجرة والغطاء في جلاية الصحون بعد أن تنزع الحلقة المانعة للتسرب وصمام التشغيل.

لا تُنظّف الحلقة المانعة للتسرب في جلاية الصحون.

*حسب الموديل

أثناء الطهي

- بمُجرّد أن يبدأ صمام التشغيل بتصريف البخار بشكل منتظم مصحوباً بصوت "هسهسة" منتظم، يُشبه الصفير، اخفض الحرارة.
- اضبط وقت الطهي حسب ما هو وارد في وصفة الطهي.
- خلال الطهي، تأكد أن صمام التشغيل يُصدر صوت التنفيث بشكل منتظم. فإذا كانت كمية البخار الصادرة قليلة، ارفع مستوى الحرارة قليلاً، أو أخفضها إذا كان البخار كثيفاً.

مؤشّر الضغط (E) يمنع زيادة الضغط في الطنجرة إن لم يكن الغطاء مُقفلاً بإحكام.

AR

انتهاء الطهي

لتصريف البخار :

- بعد توقيف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خيارين :

– تصريف بطيء للبخار :

- حوّل صمام التشغيل (**A**) لإختيار سرعة تصريف البخار الى أن يتوقف على الموقع .
- عندما ينخفض ثانية مؤشّر الضغط (**E**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .

– تصريف سريع للبخار :

- ضع قعر طنجرة الضغط في المغسلة المليئة بالماء البارد – **شكل 13**.
- عندما ينخفض ثانية مؤشّر الضغط (**E**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط . أوقف تدفق الماء من الصنبور، ثم حوّل علامة المواقع ● لصمام التشغيل (**A**) الى الموقع .
- يمكنك عندئذ فتح طنجرة الضغط. – **شكل 1 – 2**.
- **في حال طهي الطعام المُستحلب**، أو الطعام الغني بالنشويات، لا تُخرج البخار. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط قبل أن تفتح الطنجرة. خطط للتقليل من وقت الطهي الموصى به بعض الشيء.
- يمكنك عندئذ فتح طنجرة الضغط. – **شكل 1 – 2**.

مؤشّر الضغط (E) يمنع فتح طنجرة الضغط إذا مازالت تحت عامل الضغط.

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (E)، ضع الطنجرة تحت الماء الجاري البارد – شكل 13.

لا تحاول أن تتخذ أي إجراء حيال مؤشر الضغط

إذا لاحظت أن الطعام أو السوائل بدأت تصدر عنها بخّات أثناء تصريف البخار، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع الطهي ثم أعد عملية التصريف من جديد.

الإستعمال للمرة الأولى

- ضع الحاملة الثلاثية* (**I**) في قعر طنجرة الضغط .
- إملأ طنجرة الضغط بالماء الى الثلثين (٢/٣) (**J**) – **شكل 6.**
- ضع سلّة البخار* (**H**) على الحاملة الثلاثية* (**I**) – **شكل 7.**
- إغلق طنجرة الضغط .
- ركّب صمّام التشغيل (**A**) وادره الى أن يتوقف عند الرمز – **شكل 9.**
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُضبط على الحد الأقصى للحرارة.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، خفف حرارة المصدر الحراري واضبط المؤقّت على ٢٠ دقيقة.
- بعد مرور ٢٠ دقيقة أوقف الحرارة من المصدر الحراري.
- حوّل علامة موقع الصمام ● تدريجياً الى أن تتوقف على موقع الرمز لإختيار سرعة تصريف البخار التي تريدها .
- عندما ينخفض مؤشّر الضغط (**E**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط .
- افتح طنجرة الضغط – **شكل 1** – **2** ثم اغسلها .

قبل الطهي

- في كل مرة تُستعمل فيها طنجرة الضغط، يُرجى التأكد بالعين المُجرّدة وفي ضوء النهار أن مخرج صمام تصريف البخار (**C**) سالكا وغير مسدود – **شكل 12.**
- **كما يُرجى التأكد أيضاً أن صمام الأمان (F) يتحرك بسهولة – (ارجع الى فقرة "التنظيف والصيانة).**
- **إملأ طنجرة الضغط.**
- اغلق غطاء طنجرة الضغط – **شكل 3 - 4.**
- ركّب صمام التشغيل (**A**) – **شكل 8**
- ركّب اضغط على الصمّام وادره الى أن يتوقف عند الرمز – **شكل 9.**
- تأكد بأن طنجرة الضغط مُقفلة بشكل صحيح قبل البدء بإستعمالها .
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُضبط على أعلى مستوى للحرارة.

*حسب الموديل

AR

التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى ٢٥٠ مللتر (كوبان) – **شكل 5**.
- الحد الأقصى الثلثين (٢/٣) من عمق الطنجرة (**J**) – **شكل 6**.

لبعض أنواع الطعام :

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الفاكهة المطبوخة بالسكر، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. للشوربات، نوصي باستعمال التصريف السريع للضغط. (يُرجى العودة الى فقرة "نهاية الطهي").

استعمال سلّة البخار*

- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط (**K**).
- ضع الحاملة الثلاثية (**I**) في قعر طنجرة الضغط.
- ضع سلّة البخار* (**H**) على الحاملة الثلاثية* – **شكل 7**.

إستعمال صمّام التشغيل

- يوضع صمّام التشغيل (**A**) على قناة تصريف البخار (**C**) بحيث تكون على نفس الخط مع العلامة ●.
- إضغط الصمّام الى الأسفل حتى النهاية – **شكل 8**، ثم أدره الى أن يتوقف نحو موقع الطهي 🍲 – **شكل 9**.

لطهي الطعام .

- أدر علامة موقع الصمام ● أن تتوقف عند الرمز 🍲 .

لإزالة صمّام التشغيل .

- إضغط على صمّام التشغيل (**A**) ثم أدره بحيث تكون العلامتين ● على نفس الخط – **شكل 10**.
- انزع صمّام التشغيل – **شكل 11**.

*حسب الموديل

- على سخان السيراميك، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافّاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط.

على جميع المصادر الحرارية، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

AR

قطع غيار TEFAL

- المُلحقات التالية، متوفرّة في المحلات التجارية :

رقم المرجع	المُلحقـــات	
x1010006	٩ لتر/٧،٥ لتر/٦ لتر	الحلقة المانعة للتسرب
792654	٩ لتر/٧،٥ لتر/٦ لتر	سلّة البخار*
792691	الحاملة الثلاثية	

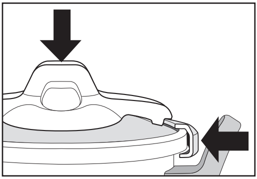
- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المحلي المُعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيارTEFAL الأصلية المُخصصة لطراز هذا المنتج الذي لديك.

الإســتـعـمـال

الـفـتـــح

- اضغط زر الفتح (**D**) على الغطاء – **شكل 1**.
- ارفع الغطاء مع المحافظة على الضغط على الزر – **شكل 2**.

الإغـــلاق



- اضغط على زر الفتح/الإغلاق (**D**) الموجود على الغطاء ثم ضع الغطاء على الطنجرة – **شكل 3**.
- استعمل بعض القوة على قمة الغطاء قبل تحرير الزر (**D**) لتحفيز ميكانيكية الإقفال.
- حرر زر الفتح/الإغلاق (**D**) على الغطاء وتأكد بأن الفكين قد أُقفلا بشكل صحيح على حافة الطنجرة (**K**) – **شكل 4**.

*حسب الموديل

AR

رسوم توضيحية

A ـ صمّام التشغيل
B ـ علامة موقع الصمام
C ـ قناة تصريف البخار
D ـ زر للفتح/للإغلاق
E ـ مؤشّر الضغط
F ـ صمام أمان
G ـ حلقة مانعة للتسرب
H ـ سلّة البخار*
I ـ حاملة ثلاثية*
J ـ مستوى الحد الأقصى للتعبئة
K ـ طنجرة
L ـ مقبض الطنجرة*

المواصفات

مراجع ومقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط

السعة	كليبسو اسانشل	قطر القاعدة	قطر الطنجرة	معدن الطنجرة والغطاء
٦ لتر	P44247	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	اينوكس
٧،٥ لتر	P43948	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	اينوكس
٩ لتر	P44249	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	اينوكس

معلومات تقنية:
الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٥٥ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١١٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة

- يمكن استعمال طنجرة الضغط على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثيّة.



- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، يرجى الحرص أن يكون قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط .

لا تضع طنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري إذا كانت فارغة، لأن ذلك سؤدي إلى إعطابها.

*حسب الموديل

إرشادات هامّة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-

- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.

AR

- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحوّل الى "دليل الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج من أواني الطهي، يُرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط من مكان لآخر وهي تحت الضغط . لا تلمس الأسطح الساخنة منها . يُرجى استعمال المقابض و مقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً .
- يرجى التأكد دائماً أن المقابض مُركبة بشكل صحيح، احكم تركيبها إذا لزم الأمر.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها . يُرجى مراجعة فقرة "الإقفال".
- يُرجى التأكد دائماً أن صمّام تنظيم الضغط في موقع تصريف البخار قبل فتح غطاء طنجرة الضغط.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً . يُرجى مُراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائماً من وجود كميّة كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل (مصدر) مصادر حرارية متوافقة مع المنتج، تماشياً مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطهو في طنجرة الضغط الوصفات التي يدخل الحليب (اللبن) بتركيبها .
- لا تستعمل ملح البحر في طنجرة الضغط . يضاف ملح الطعام في نهاية وقت الطهي.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الفاكهة المطبوخة بالسكر، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها . لبعض أنواع الشوربات المبنية على القرع أو الكوسى، دع الطنجرة لكي تبرد لبضع دقائق، ثم تُبرّد تحت الماء الباردة.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلدة الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإذا بدت الجلدة ناضجة تحت الضغط ، فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- عند طهي أنواع الطعام ذات التركيبة الكثيفة (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هزّ طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن الصمّامات سالكة وغير مسدودة قبل الإستعمال. يُرجى مُراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار **TEFAL** الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط **TEFAL**.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي تجنباً لإتلافها .

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

جدول اوقات پخت وپز*

سبزیجات تازه

		شکوه پخت و پز	دمـــا
کنگر فرنگی		– بخار*	18 دقیقه
		– غوطه ور**	15 دقیقه
مارچوبه		– غوطه ور	5 دقیقه
چغندر		– بخار	20-30 دقیقه
براکلی			3 دقیقه
هویج			6 دقیقه
کرفس		– بخار	6 دقیقه
		– غوطه ور	10 دقیقه
قارچ	برش خورده	– بخار	1 دقیقه
	کامل	– غوطه ور	1 1/2 دقیقه
کلم سبز	برش خورده		6 دقیقه
	کامل		7 دقیقه
کلم بروکسل			7 دقیقه
گل کلم		– غوطه ور	3 دقیقه
کدوسبز		– بخار	6 1/2 دقیقه
		– غوطه ور	2 دقیقه
کاسنی			12 دقیقه
اسفناج		– بخار	5 دقیقه
		– غوطه ور	3 دقیقه
لوبیا نیمه خشک		– غوطه ور	20 دقیقه
لوبیا سبز			7 دقیقه
شلغم		– بخار	7 دقیقه
		– غوطه ور	6 دقیقه
نخود فرنگی			1 1/2 دقیقه
تره فرنگی			2 1/2 دقیقه
کدو تنبل (پوره)			8 دقیقه
سیب زمینی (چهار قسمت شده)		– بخار	10 دقیقه
		– غوطه ور	6 دقیقه
لوبیا قرمز (حبوبات خشک)		– غوطه ور	45 دقیقه
عدس سبز (سبزی خشک)		– غوطه ور	10 دقیقه
لپه (سبزی خشک)		– غوطه ور	14 دقیقه
برنج (سبزی خشک)		– غوطه ور	7 دقیقه
گندم (سبزی خشک)			15 دقیقه

سبزیجات منجمد

		شکوه پخت و پز	دمـــا
براکلی		– بخار	3 دقیقه
هویج (برش خورده)		– بخار	6 دقیقه
هویج کوچک (کامل)		– بخار	10 دقیقه
قارچ		– بخار	6 دقیقه
کلم بروکسل		– غوطه ور	6 دقیقه
گل کلم		– بخار	5 دقیقه
کدو سبز		– بخار	11 دقیقه
اسفناج (برگ ها)			9 دقیقه
لوبیا قرمز		– بخار	12 دقیقه
مغز کنگر فرنگی		– بخار	6 دقیقه
لوبیا سفید		– بخار	8 دقیقه
لوبیا صاف		– بخار	6 دقیقه
لوبیا سبز بیش از حد ریز		– بخار	6 دقیقه
نخود فرنگی		– بخار	4 دقیقه
تره فرنگی (برش خورده)		– بخار	24 دقیقه

*بر طبق مدل   *بخار = در سبد بخار   **غوطه ور = در آب

گوشت وسبزی

نخود با گوشت وگوجه فرنگی

2 کیلوگرم نخود فرنگی تازه، *500* گرم گوشت برش خورده به تکه های متوسط، *3* هویج (خرد شده به صورت قطعه قطعه یا نازک)، *1* و نیم کیلوگرم گوجه فرنگی تازه، *4* حبه سیر، نمک، فلفل، دارچین، *1/2* لیوان روغن نباتی، *3* لیوان آب، *1* دسته گشنیز.

برای 5 نفر سرو می شود
آماده سازی: 15 دقیقه
پخت و پز: 40 دقیقه

پوست گوجه فرنگی را بکنید و در یک مخلوط کن مخلوط کنید. گوشت را در 450 میلی لیتر آب در زودپز Authentique بجوشانید، ناخالصی را بردارید. زودپز را ببندید. بمحض اینکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 20 دقیقه بپزد. گوشت را بردارید و گرم نگه دارید، زودپز را تمیز کنید، سپس هویج، نخود فرنگی، روغن را اضافه کنید و در حرارت متوسط قرار دهید و به مدت 5 دقیقه هم بزنید. گوجه فرنگی، سیر، گشنیز، و آب اضافه کنید، سپس زودپز را ببندید. به محض اینک سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 15 دقیقه بپزد. با برنج داغ سرو کنید.

دسر خانگی

برنج شیرین

1 فنجان برنج، *5* لیوان آب، *2* فنجان شکر، *600* گرم پنیر سفید، *2* قطعه مشک عربی، *1/2* لیوان گلاب.

برای 7 نفر سرو می شود
آماده سازی: 20 دقیقه
پخت و پز: 90 دقیقه

اگر پنیر شور است، در قطعات نازک برش دهید و در آب خیس کنید، هر 15 دقیقه آب را عوض کنید تا زمانی که پنیر شیرین شود، آب را تخلیه کنید و در کنار نگه دارید. چند بار برنج را بشوئید. آب در زودپز بریزید سپس برنج اضافه نموده و هم بزنید. زودپز را ببندید. به محض اینکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 45 دقیقه بپزد. برنج را در مخلوط کن بریزید تا صاف شود. سپس برنج را در مخلوط کن در حرارت متوسط قرار دهید، با یک ملاقه چوبی هم بزنید، شکر اضافه کنید و هم بزنید. اگر برنج خیلی سخت است 1/2 لیوان آب اضافه کنید. زودپز را ببندید. به محض اینکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 60 دقیقه بپزد. با یک قاشق شکر، پودر مشک و سپس گلاب اضافه کنید و هم بزنید. پنیر را به آرامی قدم به قدم اضافه کنید تا در مخلوط حل شود.
در ظروف بریزید و سرو کنید.

موفتکه

500 گرم آب کنجد، *500* گرم برنج، *1* کیلوگرم شکر، *1/4* لیوان زردچوبه شیشه ای، *1/2* قاشق چایخوری دارچین، *5* لیوان آب، *1* فنجان دانه کاج.

برای 10 نفر سرو می شود
آماده سازی: 20 دقیقه
پخت و پز: 180 دقیقه

چند بار برنج را بشوئید و در آب گرم به مدت 3 ساعت خیس کنید. آب برنج را تخلیه کرده و در زودپز، در حرارت بالا، قرار دهید و زردچوبه، 10 لیوان آب اضافه کنید، کمی هم بزنید. وقتی می جوشد، زودپز را ببندید. به محض اینکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 30 دقیقه بپزد. آب کنجد، شکر، و دارچین را اضافه کنید و با یک ملاقه چوبی به خوبی هم بزنید، سپس زودپز را در حرارت قرار دهید، مخلوط را هم بزنید تا زمانی که بجوشد. زودپز را ببندید. به محض اینکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید به مدت 60 دقیقه بپزد. زودپز را باز کنید و در حرارت کم قرار دهید و موفتکح را برای جلوگیری از چسبیدن با یک ملاقه چوبی هم بزنید، به طور مداوم به مدت 45 دقیقه هم بزنید (بسته به کیفیت روغن کنجد) تا زمانی که یک واحد کامل شود و رنگ زرد (روغن کنجد) موفتکه بیرون آید. دانه کاج را اضافه کنید، آن را مخلوط کنید.
در ظروف بریزید و اجازه دهید سرد شود، سپس سرو کنید.

FA

فر قرار دهید، آن را برای سرخ شدن به مدت 10 دقیقه در فر نگه دارید. در حین پختن، سوپ را آماده کنید. یک قاشق چایخوری آرد در مایع مرغ پخته شده قرار دهید، روی حرارت متوسط هم بزنید تا زمانی که غلیظ شود. در یک ظرف بزرگ تزئین شده با جعفری خرد شده سرو کنید.
سوپ اختیاری است.
اختیاری: شما می توانید رشته فرنگی را با قبل از اضافه کردن به سوپ با روغن تفت دهید.

سبزیجات

FA

کلم شکم پر

1 کلم کامل به وزن *1.5* کیلوگرم، *1/4* فنجان روغن، *8* حبه سیر، پوست کنده و خرد شده، *1/2* لیوان آب لیمو، *1* قاشق غذاخوری پوره گوجه فرنگی، *1* قاشق چایخوری نعناع خشک.

مواد پر کردن: *11/2* لیوان برنج، *500* گرم گوشت چرخ شده، نمک، فلفل، دارچین.

برای 5 نفر سرو می شود
آماده سازی: 30 دقیقه
پخت و پز: 15 دقیقه

ساقه های ضخیم کلم را برش داده و از برگ ها جدا کنید، در آب به مدت یک دقیقه بجوشانید، و در کنار بگذارید، برگ ها را در قطعات متوسط برش دهید. مواد پر کننده را آماده کنید و برگ های کلم را پر کنید (بر روی یک ظرف مسطح پخش کنید و مواد پر کننده را در مرکز آن قرار دهید سپس بپیچانید). برگ های کلم پر شده را در داخل زودپز قرار دهید سپس روغن اضافه کنید. پوره گوجه فرنگی در سه لیوان آب به صورت مایع درآورید، سیر و نعناع خشک را اضافه کنید و در برگ های کلم پر شده بریزید. زودپز را ببندید. به محض آنکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کاهش دهید و بگذارید به مدت 15 دقیقه بپزد. فشار را آزاد کنید.
کلم پر شده و پخته شده و مایع را با دقت در يك ظرف بزرگ بریزید.
با ماست سرو کنید.

ماهی*

بسته های کیسه مرکبات

4 استیک فیله ماهی کاد هریک به وزن *150* گرم، *1* گریپ فروت، *1* پرتقال، آب *1* لیمو ترش، *2* گوجه فرنگی، *1* پیاز، *2* موسیر خرد شده، *60* گرم کره، چند برگ ریحان تازه، نمک و فلفل.

برای 4 نفر سرو می شود
آماده سازی: 25 دقیقه
پخت و پز: 7 دقیقه

گوجه فرنگی را به طور نازک برش دهید. پوست پیاز را بکنید و در قطعات بسیار کوچک خرد کنید. پوست گریپ فروت و پرتقال را بکنید و مغز را بردارید. قطعات را جدا کنید، مطمئن شوید که شما تمام آب را نگه می دارید. 4 ورق فویل آلومینیومی بردارید و 3 برش گوجه فرنگی را در مرکز هر ورق، بطوریکه کمی با هم تداخل دارند قرار دهید. با مقداری پیاز و موسیر خرد شده بپوشانید. چند برگ ریحان اضافه کنید و فیله ماهی کاد را در بالای ظرف قرار دهید. لبه هر بسته را بلند کنید تا 1 قاشق دسر آب گریپ فروت / پرتقال در بالای ماهی ریخته شود. چند قطره آب لیمو ترش، و چاشنی با نمک و فلفل اضافه کنید. 1 قاچ گریپ فروت، 2 قاچ پرتقال و 15 گرم کره تازه در بالای هر فیله ماهی قرار دهید. بسته ها را محکم ببندید قبل از آنکه آنها را به آرامی در سبد بخار قرار دهید. 750 میلی لیتر آب در زودپز بریزید. سبد بخار را در محفظه خود در داخل زودپز قرار دهید، مطمئن شوید که مماس با آب نمی باشد. زودپز را ببندید. به محض آنکه سوت زدن سوپاپ شروع شود، حرار ت را کم کنید و بگذارید پختن در مدت زمان مقرر انجام شود. زودپز را قبل از باز کردن، در یک کاسه آب سرد فرو کنید تا به سرعت سرد شود. سبد بخار را از زودپز در آورید و به آرامی 1 بسته ماهی کاد در هر ظرف قرار دهید. با استفاده از قیچی بسته ها را در میز باز کنید. آنها می توانند با یک سالاد آوکادو سرو شوند.

*بر طبق مدل

دستورالعمل های غذای خوشمزه

همه دستورالعمل ها برای 4 نفر در نظر گرفته شده است. برای زودپزها با ظرفیت کمتر از 6 لیتر، اندازه ها را به یک سوم کاهش دهید.

سوپ

سوپ عدس

FA

500 گرم عدس، *50* گرم برنج سفید، *6* لیوان آب، *1/2* قاشق چایخوری نمک، *1/2* قاشق پودر چایخوری زیره سبز، پیاز ریز خرد شده، *1* قاشق مرباخوری (*10* میلی لیتری) روغن، *1/2* دسته جعفری خوب خرد شده، نان برشته (اختیاری).

برای 4 نفر سرو می شود
آماده سازی : 30 دقیقه
پخت و پز: 30 دقیقه

قبل از قرار دادن عدس در زودپز Authentique، عدس ها را تمیز کنید و با 6 لیوان آب بشوئید. زودپز را ببندید. به محض آنکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کاهش دهید و بگذارید به مدت 30 دقیقه بپزد. فشار را آزاد کنید. در طی این زمان، پیاز خرد شده را در روغن سرخ کنید. عدس را با مایع خود در یک مخلوط کن برقی به مدت 2 دقیقه بریزید سپس برای برداشتن پوست، آن را از صافی رد کنید. آن را در زودپز قرار دهید، پیاز، برنج، و روغن را اضافه کنید، با یک ملاقه چوبی در حرارت متوسط هم بزنید، هنگامی که می جوشد، درب را قرار داده و زودپز را ببندید. به محض آنکه سوپاپ شروع سوت زدن کند، حرارت را کم کنید و بگذارید برای مدت زمان مقرر بپزد. درب را باز کنید، فلفل، نمک، و زیره و سپس جعفری اضافه کنید. هم بزنید. با نان برشته سرو کنید.

سوپ سبزی

4 سیب زمینی، *1* تره فرنگی، *4* هویج، *1* شلغم، *1* لیتر آب، نمک، فلفل.

برای 4 نفر سرو می شود
آماده سازی : 15 دقیقه
پخت و پز: 10 دقیقه

پوست سبزیجات را بگیرید و بشوئید. سیب زمینی و شلغم را در قطعات بزرگ برش دهید. هویج و تره فرنگی را نازک برش دهید. 1 لیتر آب در زودپز بریزید، و سپس سبزی، نمک و فلفل را اضافه کنید. زودپز را محکم ببندید. به محض آنکه سوپاپ شروع به سوت زدن کند، حرارت را کاهش دهید و برای مدت زمان توصیه شده پخت کنید. زیر آب فشارزدائی کنید.

مــرغ

مرغ شکم پر

2 مرغ کامل هریک به وزن *1* کیلوگرم، *1/4* فنجان دانه کاج، *1/4* فنجان پسته پوست کنده، *250* گرم گوشت خرد کرده، *1* لیوان برنج، *1/2* فنجان روغن، *1* قاشق چایخوری آرد، *1* قاشق چایخوری از هریک : نمک، فلفل، دارچین، زردچوبه، پودر کاردامون، *1* برگ از برگ بو.

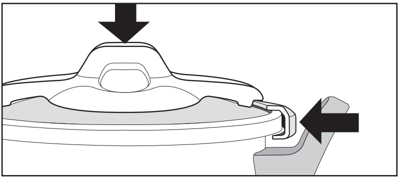
برای 4 نفر سرو می شود
آماده سازی : 20 دقیقه
پخت و پز: 65 دقیقه

روغن را در حرارت بالا داغ کنید و دانه های کاج را تفت کرده و کنار بگذارید. سپس پسته ها را. همه طرف گوشت را سرخ کنید و نمک با 1/2 مقدار فلفل اضافه نمائید، سپس در 2 لیوان آب بریزید. برنج را شسته و آب آن را تخلیه کنید، سپس آن را به گوشت اضافه کنید و هم بزنید. زودپز را ببندید و در حرارت متوسط به مدت 25 دقیقه قرار دهید. در حین پخت و پز، مرغ را بشوئید و داخل آن را تمیز کنید. وقتی برنج آماده است، با دانه های کاج، پسته و فلفل مخلوط کنید. مرغ را با برنج پر کنید، و شکاف مرغ را با رشته ببندید. 2 مرغ را در زودپز قرار داده، برگ مو و 2 لیوان آب اضافه کنید. بعد از جوشیدن، ناخالصی ها را بردارید، نمک اضافه کنید و زودپز را ببندید. روی حرارت کم به مدت 30 دقیقه نگه دارید. به محض اینکه این کار انجام شود، مرغ را بیرون بکشید و آنها را با کمی روغن در سینی

FA

مشـــکلات	توصية ها
اگر بخار از اطراف درب چکه می کند، بررسی کنید:	بستن صحیح درب. وضعیت واشر درب. وضعیت واشر؛ آن را در صورت لزوم تعویض کنید. تمیزی درب، واشر و شیار آن در درب. وضعیت لبه تابه.
اگر شما نمی توانید درب را باز کنید:	بررسی کنید که شاخص فشار در وضعیت پائین است. در غیراینصورت، زودپز خود را داخل یک سینک با آب سرد غوطه ور کنید تا زمانی که شاخص فشار چکه می کند – **شکل 13**. از دستکاری شاخص فشار اکیدا" خودداری کنید
اگر غذا نپخته یا سوخته است، بررسی کنید:	زمان پخت و پز. قدرت منبع گرما. موقعیت صحیح سوپاپ کار کردن. مقدار مایع.
اگر غذا در زودپز سوخته است:	بگذارید ظرف قبل از تمیز کردن آن خیس بخورد. هرگز از سفید کننده یا محصول حاوی کلر استفاده نکنید.
اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد به کار انداخته شده است:	منبع گرما را قطع کنید. اجازه دهید زودپز بدون حرکت دادن آن سرد شود. صبر کنید شاخص فشار چکه کند و زودپز را باز کنید. (به بخش "باز کردن" مراجعه کنید). سوپاپ کار کردن، خروجی تخلیه بخار، سوپاپ ایمنی و واشر را بررسی و تمیز کنید. اگر مشکل ادامه دارد، زودپز خود را توسط یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.

TEFAL به پرسش های شما پاسخ می دهد

مشـــکلات	توصیة ها
اگر شما نمی توانید درب را ببندید:	دکمه باز کردن / بستن (D) روی درب را فشار داده و آن را در تابه قرار دهید – **شکل 3**. کمی فشار در بالای درب اعمال کنید قبل از آنکه دکمه (D) برای راه اندازی مکانیسم قفل آزاد شود. دکمه باز کردن/بستن (D) روی درب را آزاد کنید و مطمئن شوید که گیره ها به درستی زیر لبه تابه (**K**) شده اند – **شکل 4** 
اگر زودپز شما تحت فشار بدون هیچ گونه مایعی در آن گرم شده است:	زودپز خود را توسط مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.
اگر شاخص فشار افزایش نیافته و هیچ چیزی از طریق سوپاپ در طول پخت و پز خارج نمی شود:	هنگام چند دقیقه اول، این امر طبیعی است. اگر پدیده ای ادامه یابد، بررسی کنید که: – منبع گرما به اندازه کافی بالا می باشد؛ اگر نه، آن را افزایش دهید. – مقدار مایع در ظرف کافی می باشد. – سوپاپ کار کردن روشن می باشد. – زودپز به درستی بسته شده است. – واشر یا لبه ظرف آسیب ندیده است. – واشر به درستی در درب قرار گرفته است، (به بخش "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).
اگر شاخص فشار افزایش یافته و هیچ چیزی از طریق سوپاپ در طول پخت و پز خارج نمی شود:	هنگام چند دقیقه اول این امر طبیعی است. اگر پدیده ادامه یابد، زودپز خود را داخل یک سینک با آب سرد فرو کنید تا زمانی که شاخص فشار چکه کند – **شکل 13**. سوپاپ کار کردن (**A**) – **شکل 15** و خروجی آزاد کردن بخار (**C**) را تمیز کنید – **شکل 16**، و بررسی کنید که پین سوپاپ ایمنی بدون دشواری می باشد – **شکل 17**.

FA

ضمـــانـــت

- هنگام استفاده تحت شرایط مقرر در این دستورالعمل، تابه زودپز جدید TEFAL همراه **با 10 سال ضمانت** در برابر موارد ذیل عرضه می شود:
  - هرگونه نقص مربوط به ساختار فلزی تابه شما
  - هرگونه خراب شدگی پیش از موعد پایه فلزی.
- **برای سایر قطعات، یک سال و ضمانت کار ارائه شده است** (به جز جائی که قانون قابل اجرا در غیراینصورت در کشور شما وجود داشته باشد). این ضمانت هرگونه نقص یا عیب تولید را پوشش می دهد.
- **پوشش ضمانت قراردادی فقط با ارائه مدرک معتبر خرید که تاریخ خرید در آن نشان داده شده است ارائه می گردد.**

پوشش ضمانت در موارد ذیل در نظر گرفته نمی شود:

- هرگونه آسیب متوالی در خرابی برای دنبال کردن توصیه های بزرگ ایجاد شده یا به دلیل استفاده بدون توجه، به ویژه:
  - ضربه، سقوط، قرار دادن در یک اجاق، غیره.
- فقط مراکز خدمات موثق TEFAL مجاز برای ارائه خدمات تحت این ضمانت می باشند.
- لطفا" با شماره خط تلفن کمک رسانی ذیل برای نزدیک ترین آدرس مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.

- لطفا" توجه داشته باشید که، جدا از ضمانت تجاری، و در تمام موارد، تضمین قانونی مطابق با قرارداد تصریح شده با مقالات L 211-12 و L 211-5، L 211-4 کد مصرف کننده فرانسوی نیز اعمال می شود، همچون تضمین در برابر نقص پنهان مندرج در مقالات 1641 - 1649 قوانین مدنی فرانسوی

علائم تنظیم کننده

علـامـت	مــحـــل
شناسائی تولید کننده یا نشان تجارتی	روی درب
سال و مقدار تولید	درون درب
ظرفیت مرجع مدل حداکثر فشار ایمن (PS) حداکثر فشار کار کردن (PF)	در پایه خارجی تابه

شاخص فشار (E) از باز شدن زودپز جلوگیری می کند اگر هنوز تحت فشار باشد.

- **دو دستگاه ایمنی در برابر فشار بیش از حد:**

– دستگاه اول: سوپاپ ایمنی (**F**) فشار را آزاد می کند – **شکل 19**.

– دستگاه دوم: واشر اجازه می دهد تا بخار از بین درب و تابه خارج شود – **شکل 20**.

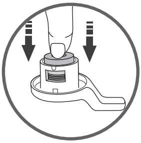
اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد راه انداخته می شود:

- منبع گرما را قطع کنید.
- اجازه دهید زودپز کاملا" سرد شود.
- باز کنید (به بخش "باز کردن") مراجعه کنید.
- سوپاپ کار کردن (**A**) خروجی آزاد کردن بخار (**C**)، سوپاپ ایمنی (**F**) و واشر (**G**) را بررسی و تمیز کنید.
- اگر، پس از بررسی و تمیز کردن، محصول شما نشت می کند یا دیگر کار نمی کند، آن را به یک مرکز خدمات مجاز TEFAL ارسال کنید.

FA

توصیه هایی برای استفاده

1– بخار بسیار داغ است هنگامی که سوپاپ کار کردن را رها می کند.
2– به محض اینکه شاخص فشار افزایش می یابد، شما می توانید دیگر زودپز را باز نکنید.
3– مانند سایر لوازم پخت و پز، از بابت نظارت از نزدیک مطمئن شوید در صورتی که شما از زودپز نزدیک کودکان استفاده می کنید.
4– مراقب فوران بخار باشید.
5– برای برداشتن زودپز، از دو دستگیره تابه استفاده کنید.
6– از گذاشتن غذا در زودپز اکیدا" خودداری کنید.
7– هرگز از سفیدکننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید، چون کیفیت فولاد را تغییر خواهد داد.
8– از رها کردن درب غوطه ور شده در آب خودداری کنید.
9– واشر را هر سال یا در صورت هرگونه برش عوض کنید.
10– شما باید زودپز را فقط هنگامی که سرد و یا خالی است تمیز کنید.
11– ضروری است که شما زودپز خود را پس از (10) سال استفاده در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.



- بررسی کنید که آن آزادانه حرکت می کند: تصویر سمت راست را رویت کنید.

برای تمیز کردن خروجی آزاد کردن بخار (C) بر روی درب:

- سوپاپ (**A**) را بردارید – **شکل 10-11**.
- به طور بصری و در روشنائی بررسی کنید که خروجی آزاد کردن بخار (**C**) تمیز و گرد است – **شکل 12**. در صورت لزوم، با یک خلال دندان تمیز کنید – شکل – **شکل 16** و آبکشی کنید.

برای تمیز کردن سوپاپ ایمن (F) :

- بخشی از سوپاپ ایمنی واقع در داخل درب را با قرار دادن آن در زیر آب روان تمیز کنید.
- عملکرد صحیح آن را با فشار دادن سخت، با استفاده از پنبه، در پین، بررسی کنید که باید آزادانه حرکت کند – **شکل 17**

برای عوض کردن واشر زودپز خود :

- واشر زودپز خود را هر سال یا در صورت هرگونه برش عوض کنید.
- همیشه از یک واشر TEFAL مناسب برای مدل شما استفاده کنید.

برای ذخیره سازی زودپز خود :

- درب را روی تابه جابجا کنید – **شکل 18**.

اگر سوپاپ ایمنی به طور تصادفی تا حدی یا به طور کامل بیرون بیاید، این مورد ممکن است یک نشت بدون هیچگونه خطر ایجاد کند. لطفاً با محصول خود به یک مرکز خدمات مجاز مراجعه کنید.

برای عمر طولانی تر زودپز، از گرم شدن بیش از حد تابه زودپز هنگامی که خالی است اجتناب کنید.

شما باید زودپز خود را پس از 10 سال استفاده، در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.

ایمنی

زودپز شما با چندین دستگاه ایمنی نصب شده است:

- **ایمنی بستن :**

– گیره ها باید در تماس با لبه درب باشند. در غیراینصورت، نشت بخار در شاخص فشار وجود دارد و زودپز نمی تواند
تحت فشار قرار داده شود.

- **ایمنی باز کردن :**

– اگر زودپز تحت فشار باشد، دکمه باز کردن نمی تواند فشرده شود.
– هرگز سعی نکنید که زودپز را با فشار باز کنید.
– مهمتر از همه، به شاخص زودپز دست نزنید.
– مطمئن شوید که فشار داخلی کاهش یافته است.

شاخص فشار (E) از افزایش فشار زودپز در صورت بسته نشدن صحیح جلوگیری می کند.

تمیز کردن و نگهداری

تمیز کردن زودپز

قهوه ای شدن و علائم که ممکن است پس از استفاده طولانی ظاهر شود، بر عملکرد زودپز تاثیر نمی گذارد.

به طور منظم بررسی کنید که دسته های ظرف به درستی وصل شده است. در صورت لزوم آنها را دوباره سفت کنید.

برای عمر طولانی تر زودپز، از گرم شدن بیش از حد تابه زودپز هنگامی که خالی است اجتناب کنید.

شما می توانید پس از برداشتن واشر و سوپاپ کارکردن، تابه و درب را در ماشین ظرفشوئی بشوئید.

از قرار دادن واشر در ماشین ظرفشوئی اکیدا" خودداری کنید.

FA

برای اطمینان از عملکرد صحیح زودپز خود، توصیه تمیز کردن و نگهداری را پس از هر بار استفاده دنبال کنید.

- زودپز را بعد از هر استفاده،(ظرف و درب) با آب گرم و مایع ظرفشوئی بشوئید. همان روند را برای سبد× دنبال کنید.
- هرگز از سفید کننده یا محصول حاوی کلر استفاده نکنید.
- از گرم کردن ظرف خود هنگامی که خالی است خودداری کنید.

برای تمیز کردن داخل تابه :

- با یک اسکاچ ساینده و مایع ظرفشوئی بشوئید.
- اگر در داخل تابه فولادی، رنگین کمان براق دیده می شود، آن را با استفاده از سرکه سفید تمیز کنید.

برای تمیز کردن خارج تابه :

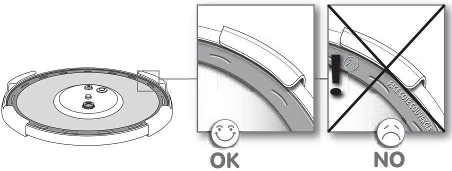
- با استفاده از یا اسفنج و مایع ظرفشوئی بشوئید.

برای تمیز کردن درب:

- با استفاده از یک اسفنج و مایع ظرفشوئی بشوئید.

برای تمیز کردن واشر درب:

- بعد از هر بار استفاده، واشر (**G**) و شیار آن را تمیز کنید.
- برای دوباره آماده کار کردن واشر، – به **شکل 13**– **14** مراجعه کنید. مطمئن شوید که کلمات "cote couvercle "face" نمای سمت درب] در مقابل درب می باشد



برای تمیز کردن سوپاپ کار کردن (**A**):

- سوپاپ کار کردن (**A**) را بردارید – **شکل 10-11**.
- سوپاپ کار کردن (**A**) زیر شیر آب روان بشوئید – **شکل 15**.

*بر طبق مدل

FA

در طول پخت و پز

شاخص فشار (E) از افزایش فشار زودپز در صورت بسته نشدن صحیح جلوگیری می کند.

- هنگامی که بخار از طریق سوپاپ کار کردن دائما" خارج می شود، و به صورت منظم صدای "هسهس" شنیده می شود، منبع گرما را کاهش دهید.
- تایمر را برای زمان پخت و پز مندرج در دستورالعمل خود تنظیم کنید.
- در طول پخت و پز، بررسی کنید که سوپاپ به طور منظم صدا می دهد. در صورتی که بخار به اندازه کافی وجود ندارد، منبع حرارت را کمی افزایش دهید؛ اگر بخار بیش از حد وجود دارد، منبع گرما را کاهش دهید.

پایان پخت و پز

شاخص فشار (E) از باز شدن زودپز جلوگیری می کند اگر هنوز تحت فشار باشد.

اگر شاخص فشار (E) چکه نمی کند، انتهای زودپز خود را داخل یک سنک پر از آب سرد فرو کنید - شکل 13.

هرگز شاخص فشار را دستکاری نکنید.

اگر غذا یا مایع به بیرون پرتاب می شود در حالیکه شما بخار را آزاد می کنید، سوپاپ کار کردن (A) را به موقعیت پخت و پز بازگرانید سپس یک رفع فشار سریع انجام دهید.

برای آزاد کردن بخار:

- پس از خاموش شدن گرما، شما دو گزینه دارید:
  - **حرارت آهسته آزاد می شود:**
- سوپاپ کار کردن (**A**) را با انتخاب سرعت دلخواه برای آزاد کردن فشار بچرخانید تا زمانی که سوپاپ در متوقف شود.
- هنگامی که شاخص فشار (**E**) دوباره چکه می کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
  - **آزاد شدن سریع فشار :**
- انتهای زودپز خود را داخل سینک پر از آب سرد فرو کنید - **شکل 13**.
- هنگامی که شاخص فشار (**E**) دوباره چکه می کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست. آب را قطع کنید و سپس، علامت موقعیت ● سوپاپ کار کردن (**A**) را بچرخانید تا زمانی که در متوقف شود.
- شما می توانید زودپز را باز کنید - **شکل 1 - 2**.
- هنگام پخت و پز غذای کف کرده یا نشاسته دار، فشار را آزاد نکنید و صبر کنید تا شاخص فشار قبل از باز کردن، چکه کند. زمان پخت و پز توصیه شده را کمی کاهش دهید.
- شما می توانید زودپز را باز کنید - **شکل 1 - 2**.

اولین استفاده

- سه پایه* (**I**) را در پایه ظرف قرار دهید.
- 3/2 زودپز را با آب پر کنید (**J**) – **شکل 6**.
- سبد بخار* (**H**) را در سه پایه* (**I**) قرار دهید – **شکل 7**.
- زودپز را ببندید.
- سوپاپ کار کردن (**A**) را قرار دهید و بچرخانید تا زمانی که در ⛫ متوقف شود – **شکل 9**.
- زودپز را در یک منبع گرما با حداکثر قدرت قرار دهید.
- هنگامی که بخار از طریق سوپاپ خارج می شود، منبع گرما را کاهش دهید و تایمر را در 20 دقیقه تنظیم کنید.
- بعد از 20 دقیقه، گرما را قطع کنید.
- به تدریج علامت موقعیت سوپاپ ● را بچرخانید تا زمانی که ✿ به خاطر انتخاب سرعت دلخواه جهت آزاد کردن فشار متوقف می شود.
- هنگامی که شاخص فشار (**E**) دوباره چکه می کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- زودپز را باز کنید – **شکل 1** - **2** و آن را بشوئید.

FA

قبل از پخت و پز

- هر بار که از زودپز خود استفاده می کنید، ابتدا به صورت بصری و در روشنائی بررسی کنید که خروجی آزاد کردن بخار (**C**) مسدود نیست – **شکل 12**
- همچنین بررسی کنید که سوپاپ ایمنی (**F**) آزادانه حرکت می کند – (به بخش "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).
- زودپز را پر کنید.
- زودپز را ببندید – **شکل 3 - 4**.
- سوپاپ کار کردن (**A**) را قرار دهید – **شکل 8**.
- سوپاپ را به پائین فشار دهید و بچرخانید تا زمانی که در ⛫ متوقف شود – **شکل 9**.
- مطمئن شوید که زودپز قبل از وارد شدن فشار به درستی بسته شده است.
- زودپز را در منبع گرما و تنظیم شده در حداکثر قدرت قرار دهید.

*بر طبق مدل

FA

پر کردن حداقل و حداکثر

- حداقل 25 سانتی لیتر (2 لیوان) – **شکل 5**.
- حداکثر 2/3 عمق ظرف (**J**) – **شکل 6**.

برای برخی غذاها:

- برای مواد غذائی که در طول پخت و پز باز می شوند، مانند برنج یا سبزیجات خشک و یا میوه آب پز شده و غیره، از پر کردن زودپز خود بیشتر از نیمه خودداری کنید. برای سوپ ها، توصیه می کنیم که شما یک رفع فشار سریع انجام دهید (به بخش "پایان پخت و پز" مراجعه کنید).

استفاده سبد بخار*

غذای قرار گرفته در سبد بخار* نباید مماس با درب زودپز باشد.

- 75 سانتی لیتر آب در پایه ظرف (**K**) بریزید.
- سه پایه (**I**) را در پایه ظرف قرار دهید.
- سبد* (**H**) را در سه پایه* قرار دهید – **شکل 7**

استفاده از سوپاپ کار کردن

- سوپاپ (**A**) را با همتراز کردن دو پیکتوگرم ●، در خروجی آزاد کردن بخار (**C**) قرار دهید.
- سوپاپ را کاملا" به پائین فشار دهید – **شکل 8** و بچرخانید تا زمانی که در ⍾ متوقف شود – **شکل 9**

برای پخت غذا:

- سوپاپ قرار گرفته را در جهت علامت ● بچرخانید تا زمانی که در ⍾ متوقف شود.

برای برداشتن سوپاپ کار کردن:

- سوپاپ کار کردن (**A**) را به پائین فشار دهید و دو پیکتوگرم ● را همتراز کنید – **شکل 10**
- آن را بردارید – **شکل 11**

* بر طبق مدل

- در خوراک پزهای سرامیک شیشه ای، مطمئن شوید که پایه ظرف تمیز و خشک است.
- روی گاز، شعله نباید فراتر از ضخامت ظرف باشد.

برای تمام منابع حرارتی، مطمئن شوید که زودپز شما به خوبی در مرکز قرار گرفته است..

FA

قطعات یدکی TEFAL

- لوازم جانبی زودپز Clipso : ذیل در فروشگاه ها موجود می باشد:

شماره مرجع	لوازم جانبی	
x1010006	9 لیتر/7،5 لیتر/6 لیتر	واشر
792654	9 لیتر/7،5 لیتر/6 لیتر	سبت بخار*
792691	سه پایة*	

- برای جایگزینی قطعات یا تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.
- فقط از قطعات اصل TEFAL مناسب برای مدل خود استفاده کنید.

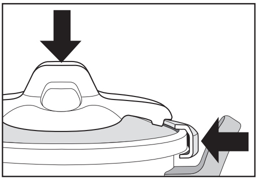
استفاده

باز کردن

- دکمه باز کردن (**D**) بر روی درب را فشار دهید – **شکل 1**.
- با فشار دادن دکمه به پائین، درب را بلند کنید – **شکل 2**.

بستن

- دکمه باز کردن / بستن (**D**) بر روی درب را فشار داده و در ظرف قرار دهید – **شکل 3**.
- در بالای درب کمی فشار آورید قبل از آنکه دکمه (**D**) را آزاد کنید تا مکانیسم قفل راه انداخته شود.
- دکمه باز کردن / بستن (**D**) بر روی درب را آزاد کنید و مطمئن شوید که گیره ها به درستی در زیر لبه ظرف (**K**) قفل شده است – **شکل 4**.



*بر طبق مدل

نمودار توصیفی

A ـ سوپاپ عامل
B ـ علامت قرار دادن سوپاپ
C ـ خروجی آزاد کردن بخار
D ـ دکمه باز کردن / بستن
E ـ شاخص فشار
F ـ سوپاپ ایمنی

G ـ واشر
H ـ سبد بخار*
I ـ سه پایه*
J ـ علامت حداکثر پر
K ـ ظرف
L ـ دسته ظرف*

FA

مشخصات

قطر پائین زودپز شما – مراجع

ظرفیت	کلیبسو اسانشل	قطر پایه	قطر ظرف	جنس ظرف و درب
6 لیتر	P44247	18 سانتیمتر	24 سانتیمتر	اینوکس
7،5 لیتر	P43948	18 سانتیمتر	24 سانتیمتر	اینوکس
9 لیتر	P44249	18 سانتیمتر	24 سانتیمتر	اینوکس

اطلاعات فنی:
حداکثر فشار عملیاتی : 55 کیلو پاسکال
حداکثر فشار ایمنی : 110 کیلو پاسکال

منابع گرمایش مناسب

- زودپز شما می تواند در تمام سیستم های گرمایش از جمله حرارت القاء استفاده شود.



- در یک خوراک پز محکم، از یک ظرف با ضخامت برابر یا کمتر از پایه زودپز استفاده کنید.

هرگز ظرف خود را هنگام خالی بودن گرم نکنید، چون خراب شدن محصول خود به مخاطره می اندازید.

*بر طبق مدل

اقدامات مهم ایمنی

برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات قابل اجرا است:
– رهنمود جایگاه فشار
– مواد در تماس با مواد غذایی
– محیط زیست

- این محصول فقط برای استفاده داخلی طراحی شده است.
- وقتی را برای خواندن همه دستورالعمل ها اختصاص دهید و همیشه به "راهنمای کاربر" مراجعه کنید.
- مانند سایر لوازم پخت و پز، مطمئن شوید که از نزدیک نظارت می کنید اگر شما در حال استفاده از زودپز در نزدیکی کودکان هستید.
- از قرار دادن زودپز خود در داخل یک اجاق داغ خودداری کنید.
- هنگامی که زودپز تحت فشار است، هنگام حرکت آن بسیار مراقب باشید. به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره و قسمت های برجسته استفاده کنید. در صورت لزوم دستکش بپوشید.
- به طور منظم بررسی کنید که دستگیره ظرف به درستی محکم شده است. در صورت لزوم آن را سفت کنید.
- از زودپز خود برای هر هدف دیگری غیر از آنچه که برای آن طراحی شده است استفاده نکنید.
- زودپز شما تحت فشار پخت و پز را انجام می دهد. سوختگی می تواند ناشی از سر رفتن آب جوش باشد، اگر به درستی استفاده نشود. مطمئن شوید که زودپز به درستی قبل از فشار آوردن به آن بسته شده است. به بخش "بسته شدن" مراجعه کنید.
- همیشه قبل از باز کردن زودپز خود، مطمئن شوید که سوپاپ در موقعیت رفع فشار می باشد.
- هرگز با فشار دادن، زودپز را باز نکنید. مطمئن شوید که فشار در داخل به حالت عادی بازگشته است. به بخش "ایمنی" مراجعه کنید.
- هرگز از زودپز خود بدون مایع استفاده نکنید: این می تواند موجب آسیب های جدی شود. همیشه مطمئن شوید که به اندازه کافی مایع در طول پخت و پز وجود دارد.
- از منبع گرما که سازگار با زودپز شما و دستورالعمل می باشد، استفاده کنید.
- از درست کردن یک دستورالعمل مبتنی بر شیر در زودپز خود اکیدا" خودداری کنید.
- از استفاده از نمک سنگ در زودپز خود اکیدا" خودداری کنید، بلکه نمک طعام اضافه کنید وقتی پخت و پز تقریبا به پایان رسیده است.
- از پر کردن زودپز بیش از دو سوم (علامت حداکثر پر کردن) اکیدا" خودداری کنید.
- برای مواد غذایی که در حین پخت و پز باز می شوند، مانند برنج یا سبزیجات خشک یا میوه آب پزشده، و غیره، هرگز زودپز خود را بیشتر از نیمه پر نکنید. برای سوپ های خاص مانند کدو تنبل یا کدو سبز، زودپز را برای چند دقیقه خنک کنید، و سپس آن را کاملا" در زیر آب سرد روان قرار دهید.
- پس از پخت گوشتی که دارای یک لایه بیرونی پوست است (مانند زبان گاو) و می تواند با تاثیر فشار متورم شود، پوست را که پس از پخت و پز متورم به نظر می رسد، سوراخ نکنید: چون موجب سوختن شما می شود. قبل از پخت و پز آن را سوراخ کنید.
- در هنگام پخت و پز مواد غذایی با بافت ضخیم (نخود، ریواس، کمپوت، و غیره)، زودپز قبل از باز کردن باید کمی تکان داده شود تا اطمینان حاصل شود که مواد غذایی به بیرون پرتاب نمی شوند.
- همیشه مطمئن شوید که قبل از استفاده، سوپاپ ها روشن هستند. به بخش "قبل از پخت و پز" مراجعه کنید.
- از استفاده از زودپز برای سرخ کردن تحت فشار با استفاده از روغن خودداری کنید.
- از دستکاری سیستم های ایمنی خودداری کنید، به جز برای تمیز کردن و نگهداری بر اساس دستورالعمل.
- فقط از قطعات یدکی اصل **TEFAL** مناسب مدل شما استفاده کنید. مخصوصا"، از ظرف و درب **TEFAL** استفاده کنید.
- بخار الکل قابل اشتعال است. به مدت حدود 2 دقیقه قبل از قرار دادن درب به جوش می آید.
- برای اجتناب از صدمه زدن به زودپز شما، از استفاده از زودپز برای ذخیره مواد غذایی اسیدی یا شور قبل و بعد از پخت و پز خودداری کنید.

این دستورالعمل ها را نگه دارید

FA